Маргарита
КУЗНЕЦОВА

УКРАШЕНИЕ БЛЮД

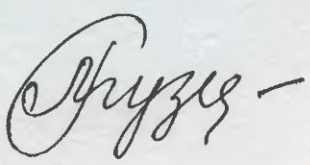
Цветы из овощей

Ни один праздник, ни одно событие или мероприятие в нашей жизни не обходится без цветов. Несмотря на нашу занятость на работе, суету и спешку в повседневной жизни, рано или поздно наступает время праздника в кругу семьи, с друзьями. Как приятно удивить гостей своим фирменным блюдом, украшенным розами и незабудками. Овладев приемами украшения банкетных блюд, можно испытать чувство глубокой радости, что вы этому научились, вы это умеете.

Российский мастер художественной резки цветов из овощей, последователь таких известных мастеров по резке цветов из овощей, как А. П. Обухов и В. И. Пышкин, я с удовольствием передаю эстафету нашей талантливой молодежи — коллегам по профессии. Я учу их создавать такие цветы, как астра, крокус, лотос, калла, камелия, незабудка, водяная лилия и кувшинка, дельфиниум, гладиолус, нарцисс и др., изобретателем которых являюсь. Ими можно украсить любое блюдо.

Украшение блюд — это искусство, которым занимались исстари. Но еще не было в нашей стране книги, где подробно было бы рассказано и показано, как из любых овощей сделать самые разнообразные цветы и составить из них композиции. Теперь эта книга перед вами.

Она станет хорошим помощником для тех, кто хочет научиться своими руками повторить ту красоту, которую создала природа, и, научившись этому искусству, доставлять радость себе и другим. Всем, кто хочет научиться резать цветы из овощей, желаю успехов в этом интересном занятии.



ИСКУССТВО РЕЗКИ ЦВЕТОВ ИЗ ОВОЩЕЙ

(технологии и композиции)

С чего начать?

Для нарезки цветов из овощей используются самые разные овощи: редька белая, черная, зеленая, редис мелкий, крупный, длинный, т.е. любого цвета и размера, морковь, дайкон, свекла, кольраби, капуста пекинская, репа, брюква. Для всевозможных форм ваз, вазочек, кувшинов, корзин применяют тыкву, кабачки — длинные и круглые, желтые и зеленые.

Из перьев лука-порея получаются великолепные листья для украшения и отделки различных композиций, отдельных цветов.

Из зелени можно взять сельдерей с крупными листьями, укроп, листья мангольда, ботву моркови. Можно вырезать листья любой формы из коры арбуза, кабачка или белокочанной капусты.

Чтобы создать эффект натурального цветка, используют листья и стебли розы, лилии и др.

Крупные овощи хороши для создания таких цветов, как розы, астры, водяные кувшинки. Для этих цветов нужны овощи круглых форм, твердые, не пористые. Покупая овощи, надо выбирать более тяжелые, прикидывая на руке и как бы взвешивая. Если овощ тяжелый, то он не пористый, без дырок внутри. И наоборот, если внутри «вата», то корнеплод весит намного меньше, хотя по размеру такой же или даже больше.

При выборе овощей — будущих роз, лилий, лотосов, ромашек, астр — нужно учитывать их форму: практически овощи всех размеров и форм, от больших до малых, используют для нарезки цветов и составления общих букетов. А для создания какой-то одной композиции нужно ограничиться выбором овощей определенного размера.

До того как использовать готовые цветы по назначению, их нужно положить в холодную воду и поместить в холодильник. Если менять воду почаще, то можно сохранить цветы в течение месяца.

В настоящее время появились в продаже пищевые красители для пасхальных яиц. Их можно использовать для подкрашивания цветов из овощей.

К основным инструментам для вырезания цветов из овощей относятся ножи с заостренными концами, ножницы, нуазетный нож для вырезания сердцевины (тычинок для ромашки, герберы) и ножи для карбовки (для резки хризантемы из пекинской капусты, георгина).

В помощь желающим при Московской ассоциации кулинаров организованы курсы по художественной резке цветов из овощей. В основу программы преподавания входят пять основных цветов: ромашка, флокс, лилия, роза и астра. Все остальные цветы являются производными от них.

Ромашка

Ромашка белого цвета вырезается из редьки, редиса, дайкона.

Бывают ромашки садовые желтого цвета — их вырезают из репы.

Календула — желтая и оранжевая — режется из моркови желтых или оранжевых оттенков.

С корнеплода удлиненной формы срезаем верхушки с двух сторон, очищаем, аккуратно и ровно срезая по окружности неровности. Образуется цилиндр правильной формы.

На полученном цилиндре диаметром 4—6 см для крупной ромашки и 3—4 см для мелкой делаем надрезы, держа нож от центра цилиндра к краю. Надрезы должны быть неглубокие, нож сначала держим от себя под углом примерно 30°, затем навстречу этому надрезу под тем же углом, держа нож по направлению к себе. По количеству получается 8—10 и более надрезов, в зависимости от того, какого типа ромашку вы предпочитаете.

Полученный таким образом круг с нанесенными надрезами срезаем, стараясь не прорезать в местах, где нанесены надрезы. Иначе круг сразу развалится. Лучше срезать его чуть потолще.

На срезанной пластинке — кружке́ — делаем с внутренней стороны срезы, держа нож под углом 30° и ведя его от центра кончика лепестка ромашки до глубины, близкой к центру — к тычинке. Если пластинка получилась утолщенной, срезаем лишнюю массу. Плавно переходим в намеченную прорезь. Сначала нож ведем от себя. Потом, затрагивая следующий лепесток, — к себе. Получаются обработанные 2 лепестка ромашки — по половинке от каждого из двух лепестков.

Таким образом, заканчивая последний вырез, получаем ромашку. Чтобы придать ей окончательно привлекательный вид, каждый полученный лепесток украшаем неглубоким надрезом в самой серединке. Можно это сделать, подкладывая под каждый лепесток палец, можно на доске.

До полного завершения полученной ромашки нуазетным ножом вырезаем из моркови или репы тычинку, подрезаем ее, чтобы осталась только верхушка, берем палочку для коктейлей и заостренным концом прикрепляем сердцевину к центру ромашки. Цветок готов. До использования ромашки храним в воде.

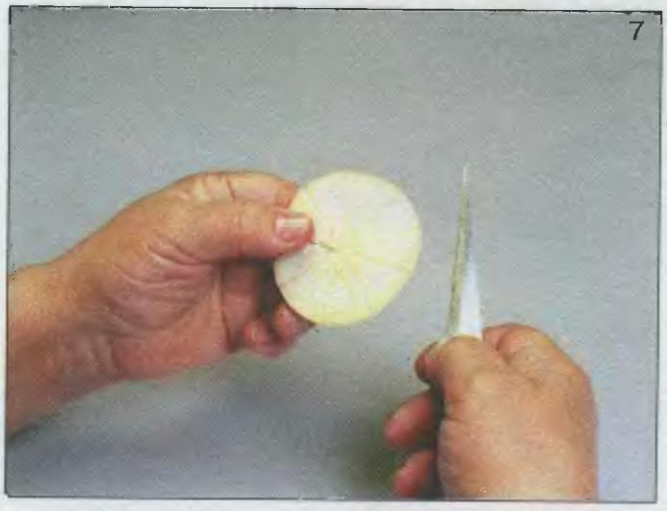
Ромашка

3

4

5

6

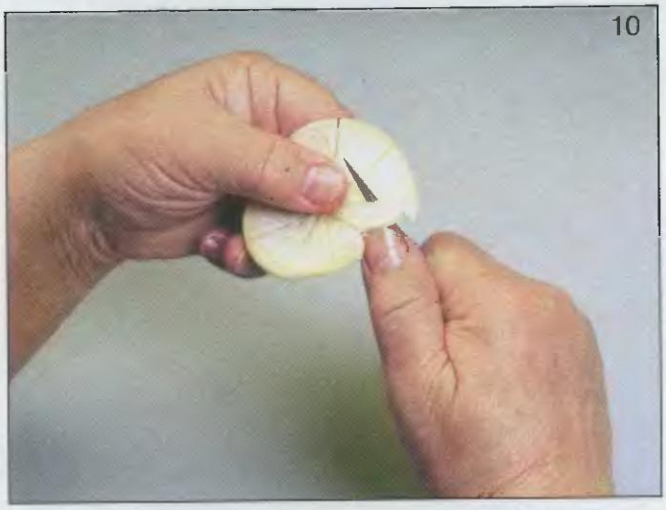

7

8

Ромашка

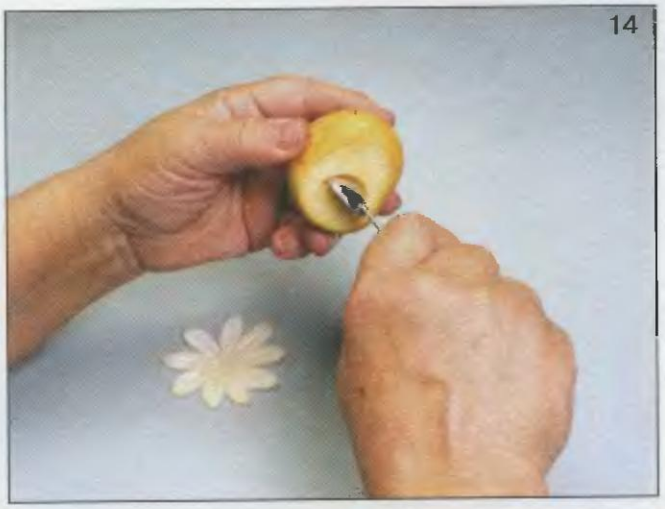
9

12


10

13

11


14

15

16

Ромашка полевая

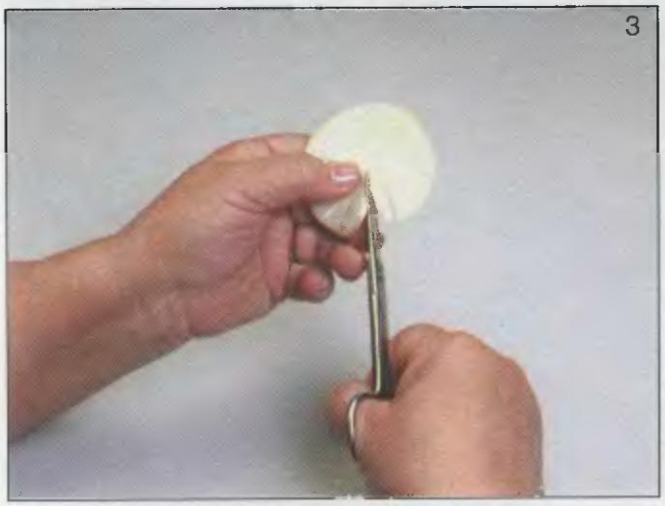
Ромашка полевая режется таким же способом или при нарезке применяются ножницы.

Ромашки полевые должны быть гораздо мельче.

С верхушки цилиндра срезаем тонкую пластину. Затем ножницами делаем закругленные надрезы в виде лепестка ромашки. Лепестки должны быть более заостренные, чем у обычной ромашки. Сердцевину вырезаем из репы.

Полученные ромашки накалываем на веточки, кончики которых зачищаем секатором или ножом. На одной ветке бывает много цветков.

Ромашка полевая



7

8

Ромашка махровая

Режется из редьки, редиса, дайкона.

Зачищаем черную редьку, срезаем верхушку так, чтобы получилась ровная площадка.

В середине делаем круговой надрез.

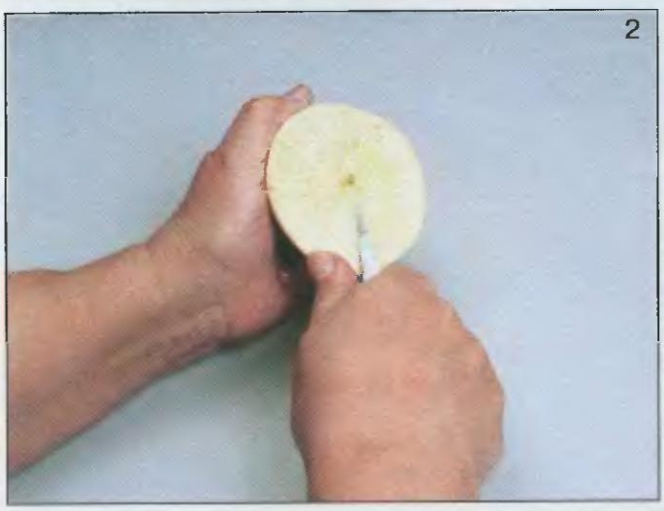
Надрезаем по кругу ножом тонкую пластинку. Ножницами делаем угловые надрезы, как бы стрижем эту пластинку, ближе к центру по диаметру.

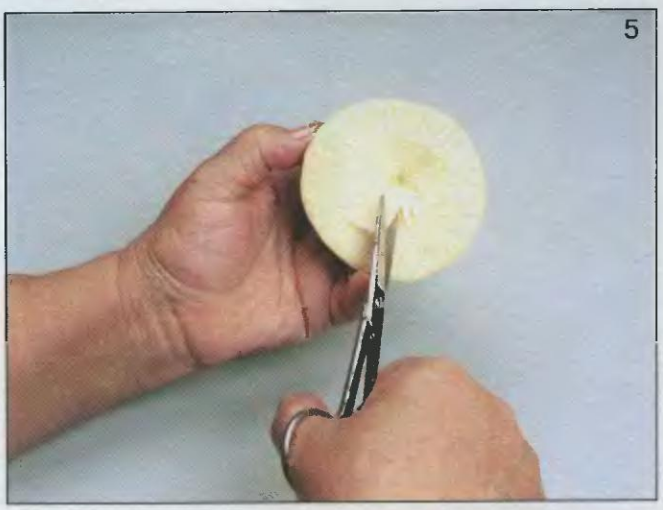
Далее по кругу делаем срез, но большего диаметра. Затем круговыми движениями вырезаем лепестки ромашки, которые должны располагаться под верхним слоем лепестков. Можно верхние лепестки сделать в два яруса, тогда ромашка будет более махровая.

Обозначенную серединку вырезаем нуазетным ножом и вынимаем ее. Вместо нее вкладываем морковь или репу, так же вырезав нуазетным ножом, только вставляем выпуклой стороной наружу.

Для большей красоты цветка надо немного подержать ромашку в воде, а внутренние мелкие лепестки приподнять и зафиксировать в таком положении, слегка вытягивая их вовнутрь.

Ромашка махровая





7

10

8

11

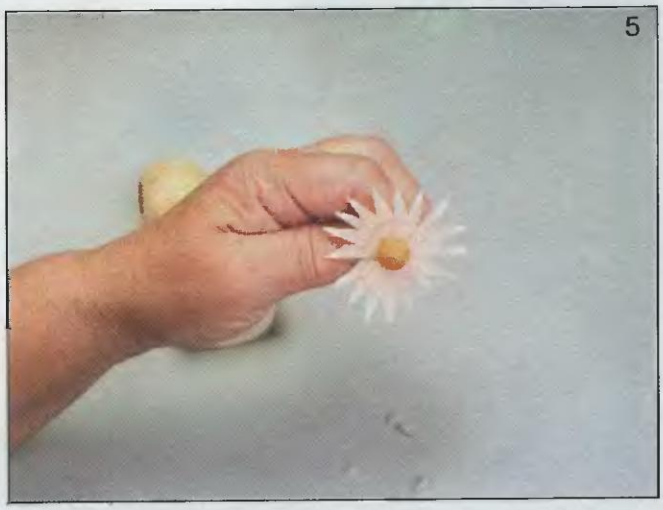
9

Хризантема мелкая

Для нарезки вьющейся хризантемы пригодны морковь, свекла, редька, редис. Цветки мелкие в виде ромашек маленьких размеров. Обрабатываем овощ, придавая ему форму цилиндра. Срезаем тонкую пластинку. Затем ножницами режем лепестки треугольной формы.

Вставляем тычинку, как у ромашки, из моркови или репы, закрепляем на деревянную спицу. На толстый стебель какого-нибудь растения или корнеплод дайкона плотно нанизываем цветки.

Хризантема мелкая



Гербера

Для герберы используются всевозможные овощи: редька, репа, брюква, свекла.

Вырезаем из выбранного корнеплода цилиндр диаметром от 5 до 8 см. Из центра полученного цилиндра делаем углубление нуазетным ножом. Можно обойтись и без нуазетного ножа. Для этого простым ножом делаем срез с наклоном к центру цветка. Затем специальной выемкой (карбовкой) производим несколько насечек одну за другой в направлении к центру.

Слегка подрезаем верхний ряд лепестков, выравнивая поверхность для первого ряда лепестков герберы. Ножницами вырезаем лепестки, распределяя их по всему диаметру.

Закончив первый ряд, приступаем ко второму. Для этого надо срезать немного мякоти корнеплода по кругу, подготавливая место для среза тонкой пластинки для второго ряда лепестков. Точно так же вырезаем третий ряд.

Опустив готовый цветок в воду, подержим его там несколько минут. Вынем из воды и с помощью ножа слегка загнем лепестки вверх и вниз, чтобы придать естественный вид. Применяя пищевые красители, можно достичь любых оттенков цветка: от розового до бордового.

Гербера

7

9

8

10

Флокс

Для флокса используют всевозможные овощи: редьку, редис, дайкон, кольраби, свеклу, морковь.

Изготовим болванку в виде цилиндра диаметром примерно 3 см. Сделаем надрезы от центра, держа нож от себя, потом к себе под углом 30°. Таких надрезов должно быть пять.

В полученном таким образом лепестке сделаем ножом углубления круговым движением ножа по направлению от края надреза к себе, но не нарушая надреза. Образуется как бы желобок, глубокий снаружи. Так нужно вырезать все пять углублений.

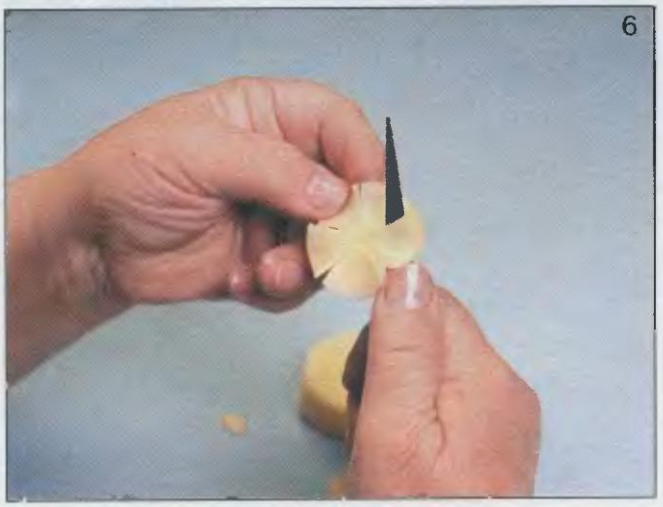
Срежем пластинку с лепестками.

Теперь, чтобы получить красивый лепесток, надо убрать лишнюю массу. Для этого ножом сделаем срезы параллельно выпуклости лепестка, направляя нож сначала от себя, потом к себе — в прорезь. Нож должен быть направлен к центру цветка. Уголки лепестков не срезаем.

Таких готовых цветков должно получиться штук 15—20.

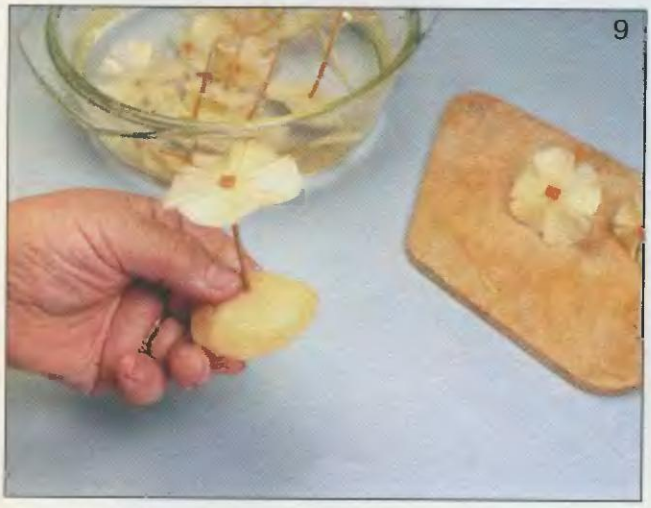
Чтобы собрать полное соцветие, надо каждый цветок наколоть на заточенную палочку вместе с тычинкой, которую можно сделать из свеклы или моркови. Затем возьмем небольшой кусочек овоща: картофеля, моркови, редьки или репы — и обровняем его в виде купола. В центр купола воткнем один цветок, остальные цветки — вокруг него, прижимая их плотно друг к другу. Затем вокруг первого яруса в шахматном порядке сделаем второй ряд, закрывая пустоты.

Флокс



7

8


9

10

11

12

Лилия

Лилия вырезается из моркови, редьки, редиса, дайкона, свеклы. Овощи для лилий стараются брать удлиненной формы.

Лилию можно делать либо из 3 лепестков, а если овощ более крупный, то из 5 лепестков.

Вымытую и очищенную морковь берем широким концом вверх. Делаем три равных среза. Книзу можно срезать больше, все зависит от формы моркови. Внизу, на месте соприкосновения граней, могут образоваться угловатости. Их нужно удалить, срезав одним движением.

Получилась, таким образом, форма треугольника.

Придерживая треугольник указательным пальцем сверху и большим снизу, делаем плавный, ровный срез тонкого лепестка, стараясь, чтобы нож не сорвался, дойдя до низа, за 0,5—1 см, не больше, заводим нож слегка вглубь — листок будет устойчивым и не сломается. Чтобы нож шел ровно вдоль лепестка, большим пальцем правой руки придерживаем нож с другой стороны лепестка, т.е. лепесток должен быть между ножом и пальцем.

Вдоль лепестка снизу вверх к его верхушке делаем тонкий срез, удалив лишнюю массу, срезав неровность. Затем от того места, где закончили движение, продвигаем нож, но уже в обратном направлении. Лепесток готов.

Все три лепестка обрабатываем так же.

Теперь берем морковь с тремя лепестками узкой частью вверх, там, где соединяются лепестки у основания. Кончиком ножа, не углубляясь, срезаем образовавшийся треугольник снизу вверх, т. е. к себе. Переворачиваем морковь и уже сверху вниз снова срезаем тонкую пластинку — будущий лепесток, не забывая книзу его утолщать, чтобы тверже держался.

Такие действия проделываем поочередно с каждым лепестком.

Лилии могут быть из 5 лепестков.

Вырезаем по этому же методу. Чтобы закончить лилию, необходимо удалить остатки сердцевины. Для этого можно просто срезать оставшуюся массу и внутри тычинку накарбовать ножом.

Для того чтобы цветок вышел более красивым, можно немного усложнить задачу: сделаем угловые срезы и распределим их по всей оставшейся сердцевине, выбрасывая лишние кусочки.

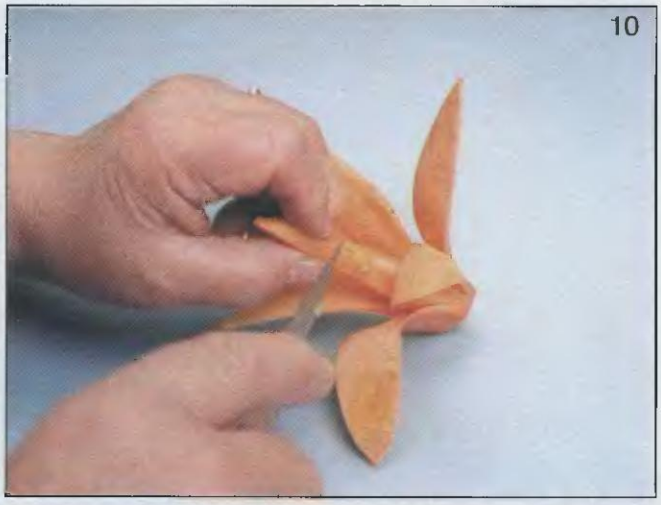
Или сделаем 3—5 длинных усиков.

После нарезки цветы надо положить в холодную воду и хранить там до использования.

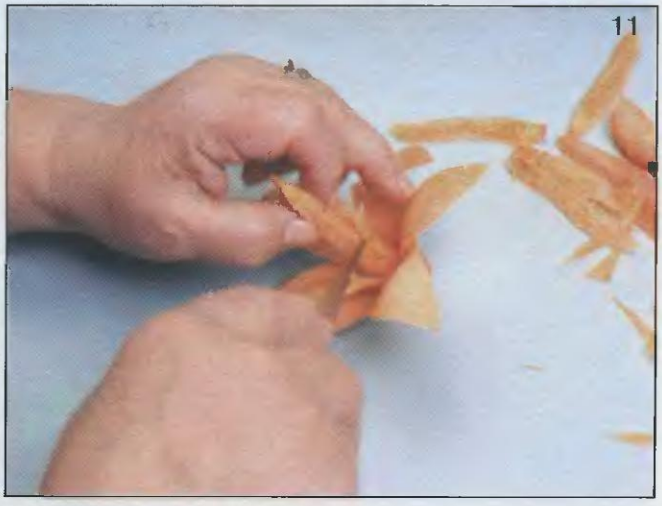
Все овощи, из которых приходится вырезать цветы с длинными лепестками, имеют свойство менять форму, в зависимости от плотности того или иного овоща. Особенно меняет форму вырезанного цветка морковь. Поэтому, когда овощи, т.е. уже цветы, побывали в воде 5—10 минут, их следует вынуть и подправить лепестки в желаемом направлении, слегка надавливая на наружную часть лепестка и выгибая его, не очень сильно, чтобы не сломать. Потом снова кладем в воду, выжидаем еще 5—10 минут, проделываем эту процедуру 3—5 раз. Цветок останется в такой форме, как вы захотите.

Лилия

7


10

8


11

9

12

Лилия

Лилейник

На основе метода нарезки лилии можно создать множество интересных цветов.

Лилейник режут из тех же овощей, что и лилию. Почти тот же способ. В первом ряду лепестки должны быть широкие. Во втором — в 2—3 раза у́же.

Лепестки по форме длинные и заостренные к концам, все загнутые во внешнюю сторону.

Лилейник бывает самых разнообразных оттенков: желтый, лиловый, бордовый, красный, розовый.

Лилейник

7

9

8

10

Лотос

Лотосы имеют всевозможную гамму цветов и оттенков.

Для лотосов пригодны крупные овощи удлиненной формы.

Вырезаем из овоща цилиндр. Обычно делают 5 или 6 лепестков. Длина такого лотоса составляет 10—15 см.

Срезаем мякоть овоща сверху вниз равными пластинами, зауживая книзу.

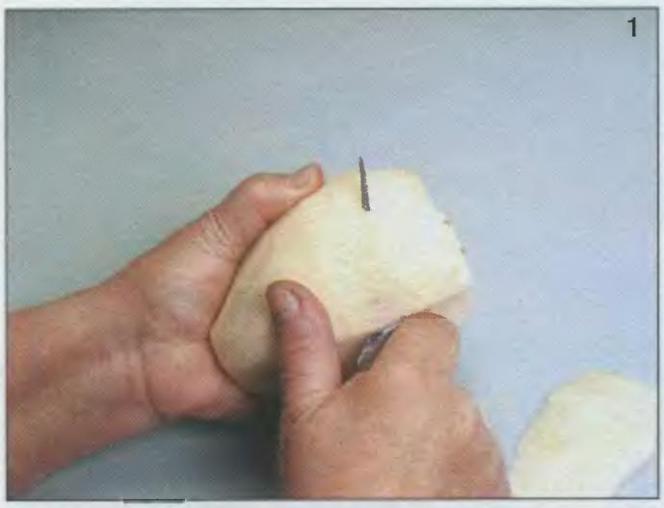
Тонко срезаем лепесток, делая утолщение книзу для его устойчивости. Обравниваем.

Так поступаем со всеми 5—6 лепестками.

Затем вырезаем второй, внутренний ярус. Чтобы лепестки резко не уменьшились, надо срезать каждый лепесток в отдельности, предварительно срезав образовавшийся треугольник между каждыми двумя передними лепестками. Но овощ еще достаточно большой, и можно сделать еще один ярус (ряд). Делаем его так же, как и второй. Заканчиваем вырезанием тычинок.

Лепестки третьего ряда загибаем внутрь, лепестки первых двух рядов загибаем наружу, после того как лилии полежат некоторое время в воде. Делать это нужно в 2—3 приема, чтобы лепестки были «послушными».

Лотос



5

6

7

8

9

11

10

12

Лотос из красной свеклы

1

2

3

4

Водяная лилия и кувшинка

Для водяной лилии берем либо редис, либо редьку, либо кольраби.

Форма овоща должна быть закругленная. Режем по принципу лилии.

Лепестков должно быть 5—6.

Вырезаем сначала 5—6 закругленных лепестков, обравниваем верх конусообразной формы.

Во втором ряду делаем срезы такой же закругленной формы, держа овощ корешком вверх. Как только срезы готовы, переворачиваем овощ снова в исходное положение и срезаем тонкие лепестки, утолщая их у самого низа. Закругляем каждый лепесток, придавая ему конусообразную форму. Итак, получилось два ряда. Если размер овоща позволяет сделать третий ряд, то можно этим воспользоваться. Можно сделать в конце лишь 3 лепестка и загнуть их вовнутрь.

Из оставшейся мякоти делаем тычинки, постепенно срезая их под углом и убирая лишнюю мякоть. В полученные углубления вставляем несколько пластинок из моркови или репы, чтобы обозначить тычинки.

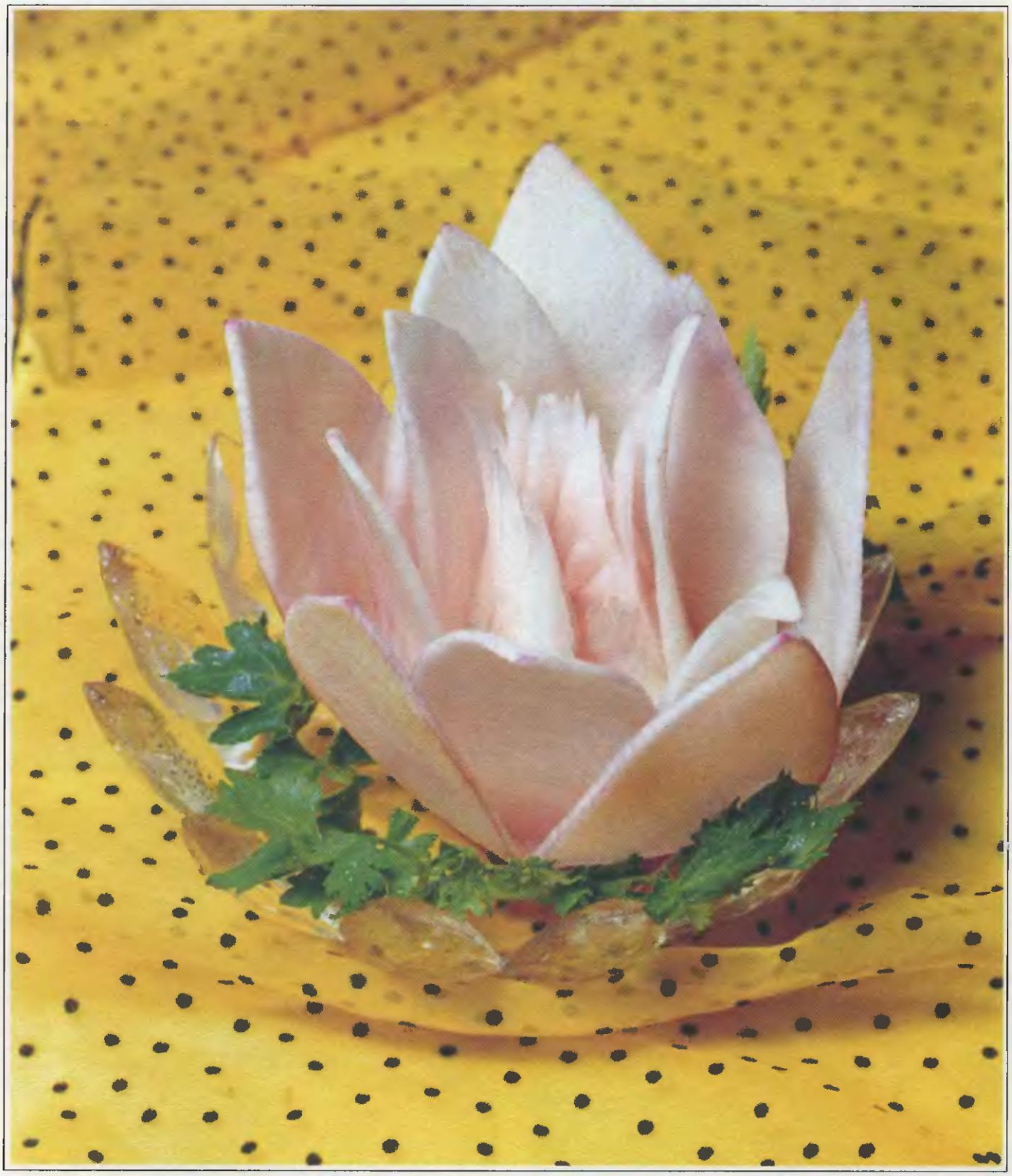
Водяная кувшинка, или кубышка, режется так же, только в середину вставляем тычинки из зеленого огурца или редьки в виде круглых точек.

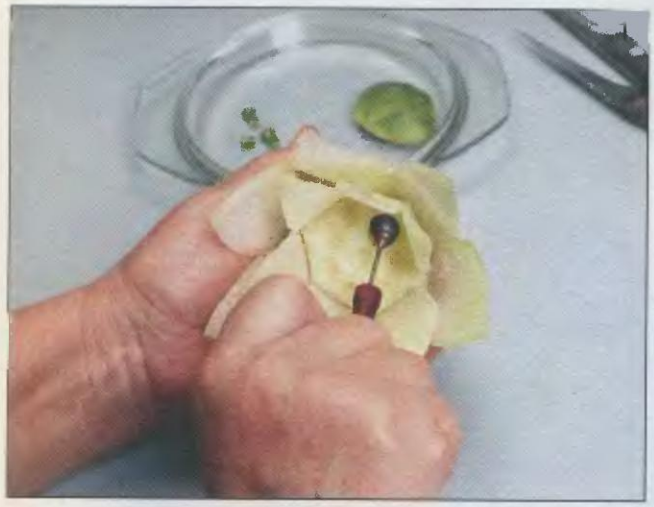
Водяная лилия

7

8

Водяная лилия




1

2

3

4

5

Дельфиниум

Для дельфиниума применяются редис, дайкон, редька.

Дельфиниум представляет собой соцветие удлиненной формы и имеет разнообразные оттенки: розовый, голубой, белый, желтоватый, фиолетовый и др.

Для придания нежных оттенков используются пищевые красители.

Из редиса маленьких размеров удлиненной формы срезаем 5 лепестков, как для лилии. Придаем каждому лепестку овальную форму. В центре цветка, около тычинки, делаем лепестки очень маленьких размеров. Срезаем оставшуюся массу. Там, где находится тычинка, вставляем кружочек, вырезанный нуазетным ножом из репы, моркови или брюквы. Скрепляем деревянной палочкой. Множество цветков закрепляем или на мягком стебле ревеня, мангольда или на полоску кабачка, дайкона, срезанную в длину.

Дельфиниум

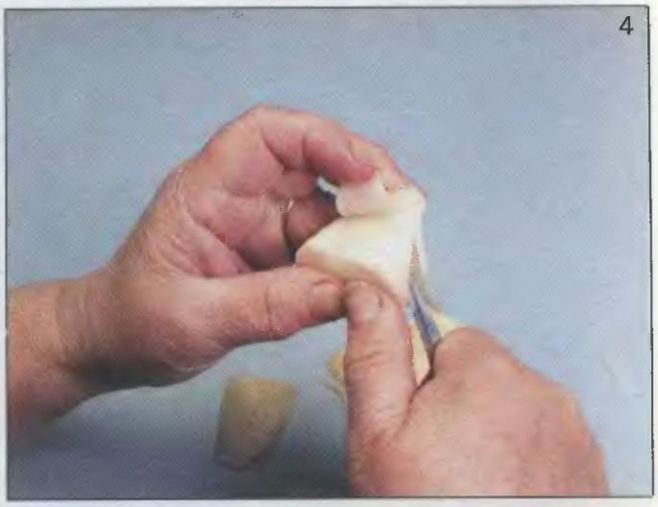
Крокус

Для крокуса используется мелкая редька, дайкон, длинный редис.

Если редька мелкая, то из каждого овоща может получиться один цветок. Для этого на удлиненном корнеплоде делаем три конусообразных среза в направлении от верхушки к его корню. Получится треугольник. Низ треугольника на стыке слегка срезаем. Затем сверху вниз срезаем тонкий лепесток, утолщая его книзу. Так проделываем со всеми тремя сторонами. Верх лепестка красиво обравниваем овальной линией и слегка загибаем ножом во внешнюю сторону.

Переворачиваем корнеплод, срезаем треугольнички мякоти, образовавшиеся внутри. Получается еще три «площадочки» для лепестков. Возвращаем в первоначальное положение и срезаем еще три лепестка сверху вниз, постепенно утолщая книзу лепесток. Аккуратно загибаем ножом лепестки вовнутрь или слегка раскрываем. От оставшейся внутри мякоти аккуратно расщепляем сердцевинку в виде длинных тычинок. Полученный цветок следует опустить в холодную воду и через некоторое время зафиксировать положение листочков, после того как они немного набухнут в воде. Перед тем как собирать букет, в середину каждого цветка воткнем полосочку моркови ярко-оранжевого цвета. Опустим в раствор с пищевым красителем, подержим до нужного оттенка лилового цвета. Цветок готов. После этого можно собирать различные композиции.

Крокус



7

10

8

11

9

Колокольчик

Для колокольчика используются белый редис, дайкон.

Вырезать колокольчик нужно по принципу вырезания лилии, только совсем маленькие цветочки.

Делаем на полученной болванке небольших размеров три среза сверху вниз на конус.

Затем тонко срезаем лепесток, сводя его края к середине на конус.

Заканчиваем цветок тычинками.

Берем подходящую веточку с разветвлениями, затачиваем кончики и накалываем каждый цветок.

Можно нанизать цветочки на тоненькие веточки, которые под тяжестью цветков будут слегка прогибаться, что придаст колокольчикам натуральный вид.

Колокольчик

9

8

Тюльпан

Вырезается из свеклы, редьки, длинного редиса, брюквы. Имеет все цвета и оттенки.

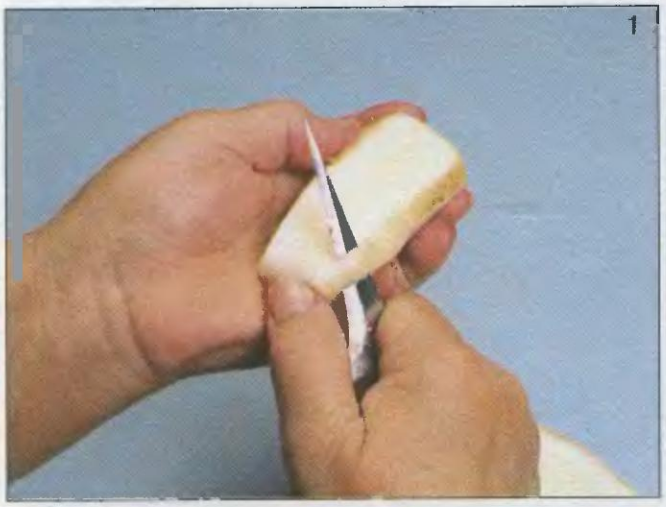
Используют в основном мелкие овощи овальной формы.

Основной принцип тот же, по которому режется лилия.

Особенность заключается в том, что внешние 3—5 лепестков загибаем вовнутрь, а следующие из середины лепестки загибаем снаружи.

Можно тюльпан раскрыть целиком. Можно придать краям махровость.

Тюльпан



7

8

Гладиолус

Для гладиолусов используют всевозможные овощи: редьку, черную и зеленую, дайкон, морковь, свеклу, длинный редис.

Выбираем совсем мелкие корнеплоды. Вырезаем по принципу крокусов. Верх общего цветка выполняем в виде бутонов. Накалываем на мягкий ствол каждый цветок близко друг к другу, как это бывает у натурального цветка, более крупные цветки располагаем снизу.

Гладиолус

7

10

8

11

9

Нерина

Представляет собой нежный цветок, похожий на звездочки ярких малиновых оттенков.

Берем редис или дайкон. Если редис, то небольшой, удлиненной формы. Если дайкон, то срезаем для цветка кончик (хвостик) дайкона, примерно 3—4 см, причем из него получается 3—4 цветка. Делаем пятигранник, затем сверху вниз срезаем полоски по граням, не дорезая до конца. Подрезаем оставшуюся мякоть так, чтобы она как бы «снялась», и повторяем действия таким образом 3—4 раза, насколько позволяет размер овоща. Таким образом получится несколько цветков. Подкрасим их ярко-малиновой пищевой краской. На подходящую веточку накалываем каждый цветок отдельно.

Нерина

7

9

8

Нарцисс

Для вырезания нарцисса хорошо подходят редька, дайкон, репа, брюква.

Очистим небольших размеров овощ цилиндрической формы. Затем сделаем срезы сверху вниз для 3 первых лепестков. Тонко срезаем лепестки, утолщая книзу. Придаем овальную форму каждому лепестку. Удаляем лишние угловые кусочки мякоти, подготовив таким образом место для второго ряда 3 лепестков.

Срезаем лепестки так же, как в первом ряду. Из оставшейся середины вырезаем цилиндр почти под прямым углом. Затем делаем один сплошной срез по кругу. По краю срезанного лепестка проводим ножницами волнообразную линию. Удаляем лишнюю мякоть.

Нарцисс

7

10

8

11

9

Роза

Роза по сложности нарезки считается самым «трудным» цветком.

Вырезать розу можно из разных овощей: редьки, кольраби, брюквы, репы, свеклы, крупной моркови. Очень эффектно выглядят розы из овощей крупных размеров.

Сначала на вымытом и очищенном овоще делаем круговой надрез, вернее срез, конусообразной формы — это будет низ будущей розы. Вырезаем ее, начиная с нижних лепестков и заканчивая серединой — центром.

Итак, делаем на полученном конусообразном срезе контур первого лепестка, мысленно деля эту площадь на 2—3 лепестка в зависимости от размера овоща. Начинаем вырезать контур ближе к основанию и заканчиваем ближе к основанию, но с другой стороны. Края будущего лепестка у основания могут соприкасаться, а могут и не соприкасаться, это зависит от размера овоща.

Аккуратно заводим нож под контур справа — налево (к себе), ведя до конца намеченного контура. Надо помнить, что толщина у основания лепестка должна быть больше, но ненамного. Кончик ножа должен сделать оборот вокруг оси, не подрезая ее, иначе лепесток может отвалиться.

Для того чтобы сделать следующий лепесток, примерно от середины полученного первого лепестка вырезаем кусочки овоща, подготавливая место для второго лепестка. Основным правилом при этом является то, что готовить место для лепестка, следующего за уже вырезанным, нужно постепенно, не затрагивая то место у основания, где лепесток будет иметь выпуклую часть, иначе роза приобретет вид шишки.

Каждый следующий лепесток берет свое начало из-под только что срезанного лепестка и должен иметь больший угол подъема. Соблюдать этот принцип надо до самого конца.

Если нижние и средние лепестки вырезать тонко, то можно их слегка закруглить, как это бывает у натуральных роз некоторых сортов.

Получается очень красиво.

1

4

2

5

3

6

7

10

8

11

9

12

13

16

14

17

15

18

19

20

21

22

23

24

Роза

Роза вьющаяся

Делаем много мелких розочек. Подбираем ветку с множеством разветвлений и, красиво располагая цветки на этой ветке, украшаем зеленью (можно использовать веточки сельдерея).

Камелия

Для камелии используются такие овощи, как белая и черная редька, дайкон и крупный редис.

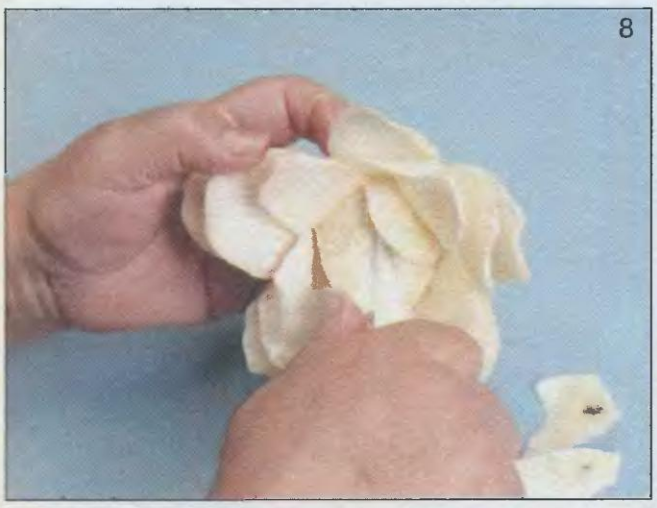
Очищаем овощ средних или мелких размеров. Делаем 5 ровных срезов сверху вниз. Затем по этим срезам вырезаем 2 параллельных лепестка. Берем ножницы и по краю лепестков делаем волнообразные произвольные линии. Оставшуюся в середине мякоть овоща срезаем на конус. Далее вырезаем по принципу нарезки розы: делаем контур лепестка, подрезаем его. Затем из-под этого лепестка убираем лишнюю мякоть и намечаем контур следующего лепестка. И так до конца, соблюдая наклон лепестков ближе к центру.

Камелия бывает белая или слегка розовых оттенков, добиться которых можно с помощью пищевых красителей. Если камелия получилась слишком яркая, то цветок надо опустить в прозрачную воду или просто промыть под струей холодной воды, чтобы получить таким образом нужный оттенок. Это условие касается и других цветов.

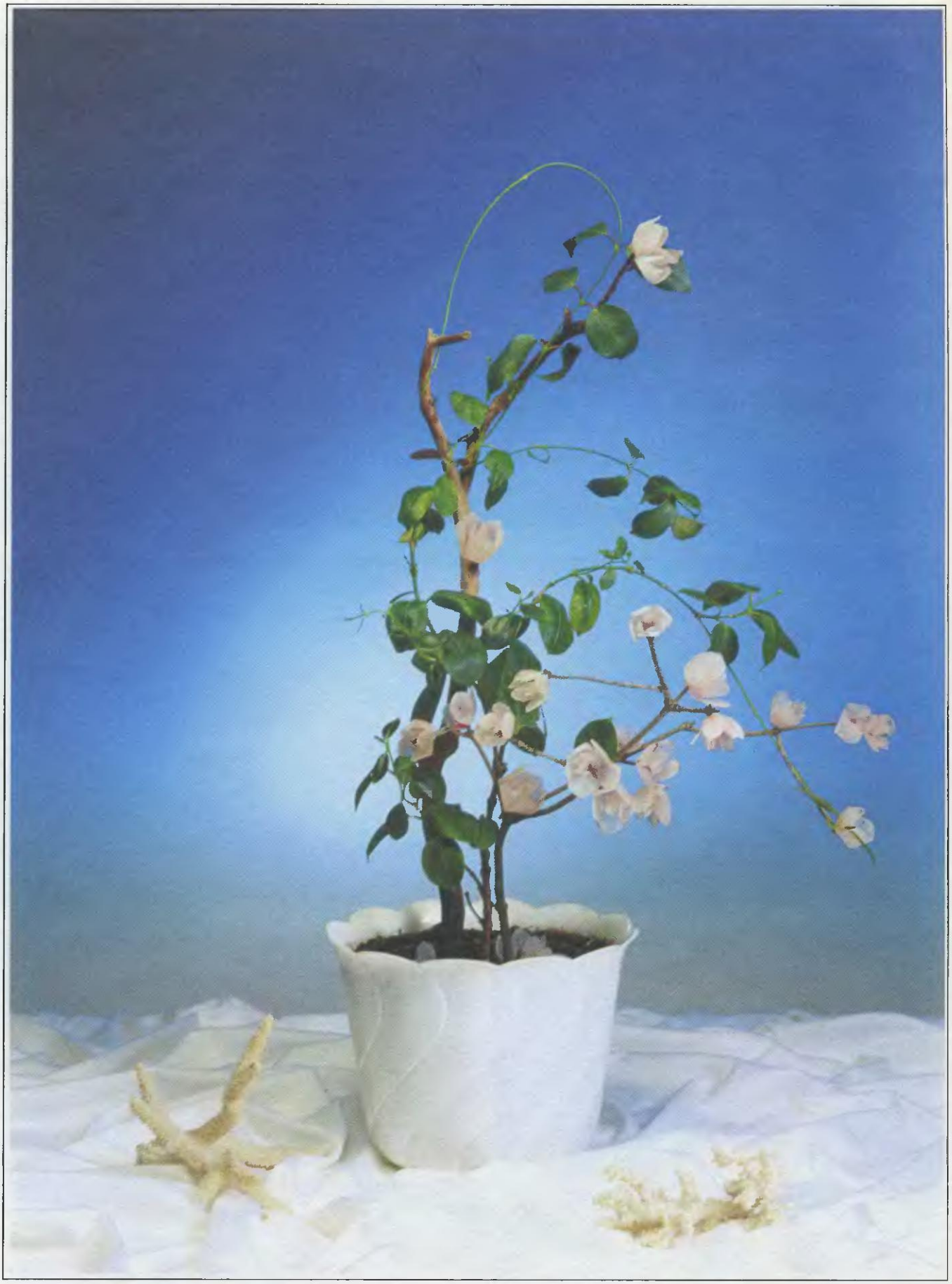
Камелия

7

9


8

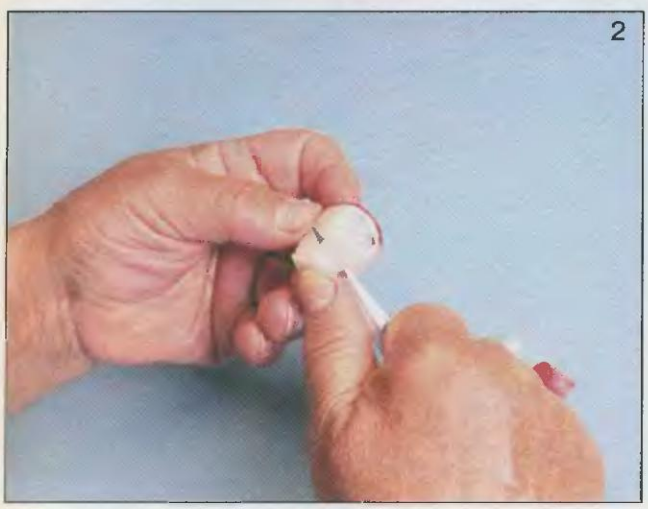
10



Сакура (вишня)

Сакуру можно нарезать из мелкой красной или белой длинной редиски.

С редиски срезаем 5 лепестков и загибаем их кверху. Срезаем мякоть, чтобы получилось небольшое расстояние между двумя рядами. Делаем срез для 5 лепестков и располагаем их в шахматном порядке. Слегка подкрашиваем в розовый цвет. Тычинку делаем отдельно и прикрепляем спичкой.



Незабудка

Незабудку можно вырезать из длинной редиски, дайкона, редьки.

Делаем длинные, узкие цилиндрики. Можно цилиндрик обровнять в виде пятилепесткового цветка с помощью формочки, если она есть. Если нет, то вручную обтачиваем цилиндр таким образом, чтобы получился цветок из 5 лепестков. Диаметр — не более 1 см.

Нарезаем тоненькие пластинки и опускаем в воду с голубым пищевым красителем. Держим некоторое время, вынимаем. Нарезаем маленькие квадратики из моркови, накалываем их вместе с тычинкой на зубочистку. Цветок готов. Теперь собираем соцветия.

Незабудка

1

2

3

4

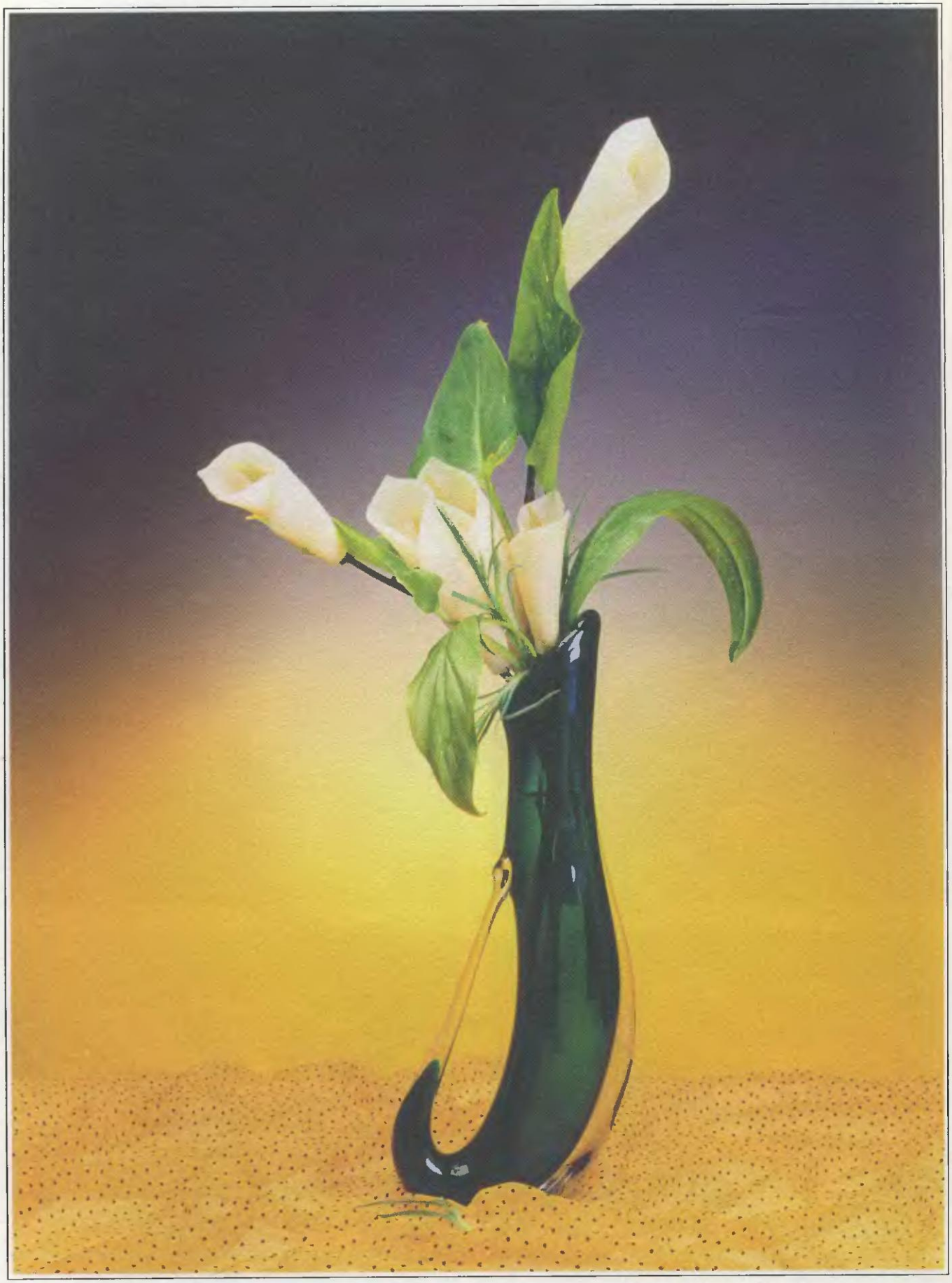
5

6

7

9

8



Калла

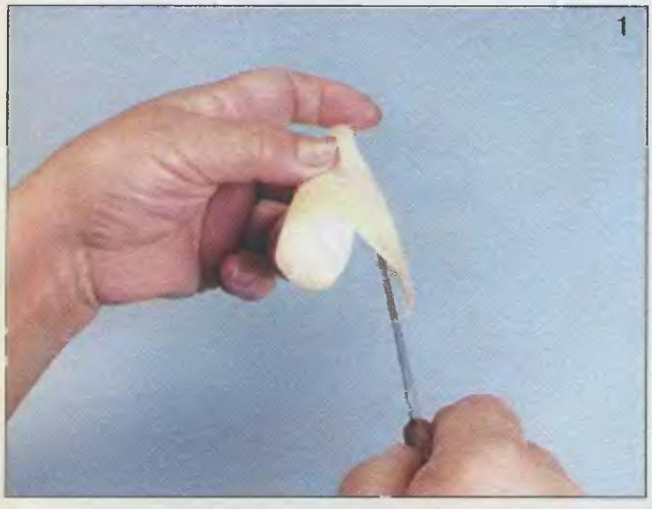
Для каллы используют дайкон. Если овощ большой, можно разрезать его на несколько частей.

Срезаем на конус лишнюю мякоть.

Круговым движением делаем тонкий надрез по спирали.

Подравниваем лепесток срезом от нижней части конуса до верха, затем вниз к основанию конуса, придавая форму натурального лепестка каллы.

В середину вставляем пестик из моркови.



Хризантема из пекинской капусты

От кочана пекинской капусты отрежем верхнюю часть, оставив основание.

Сверху вниз сделаем надрезы в виде полосок разной длины, вынем ненужные листья. Так проделаем до самой сердцевины. Расправим листья, опустим в воду и подержим некоторое время.

Хризантема

1

2

3

4

5

6

7

10

8

11

9

Хризантема

Астра

Астра бывает самых разных цветов и оттенков. Поэтому для ее нарезки пригодны все овощи: брюква, кольраби, свекла, репа, редька, турнепс.

С овоща, очищенного от кожицы, круглой или плоской формы, крупного, среднего или мелкого (все годится для астры) срезаем небольшой слой одним движением под углом к центру (как для розы).

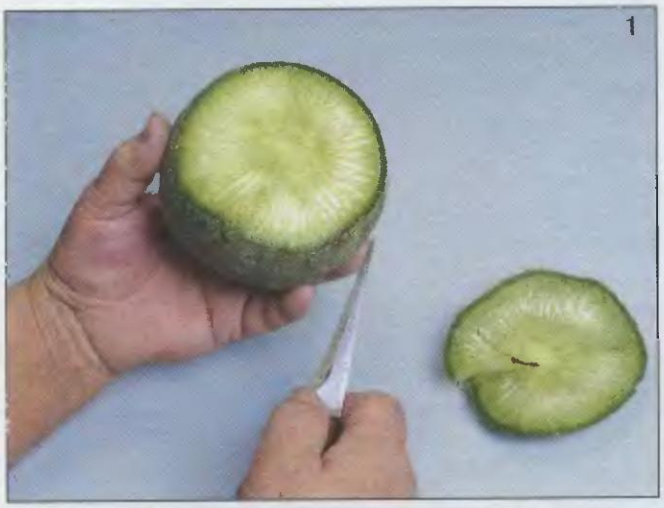
Затем справа налево ведем сплошной срез без наметки, но с небольшим утолщением к центру.

Берем ножницы с острыми концами и симметрично делаем треугольные надрезы от себя к центру, так — по всему кругу.

Держа первый срезанный круг наверху (в дальнейшем он будет последним) срезаем постепенно некоторое количество мякоти овоща по всему кругу, подготавливая таким образом ровную площадку для следующего лепестка. Место, прилегающее к центру, почти не трогаем, а расстояние у краев поднимаем все больше под прямым углом.

Полученный ровный материал для следующего лепестка весь изрезаем в шахматном порядке ножницами в виде треугольников.

Аналогично подготавливаем место для среза третьего яруса будущих лепестков-треугольников, так же располагая их в шахматном порядке, и так до конца, пока не останется мякоти. Самый верх, т. е. серединку, можно просто расщепить и подровнять ножницами.


1

2

3

4

5

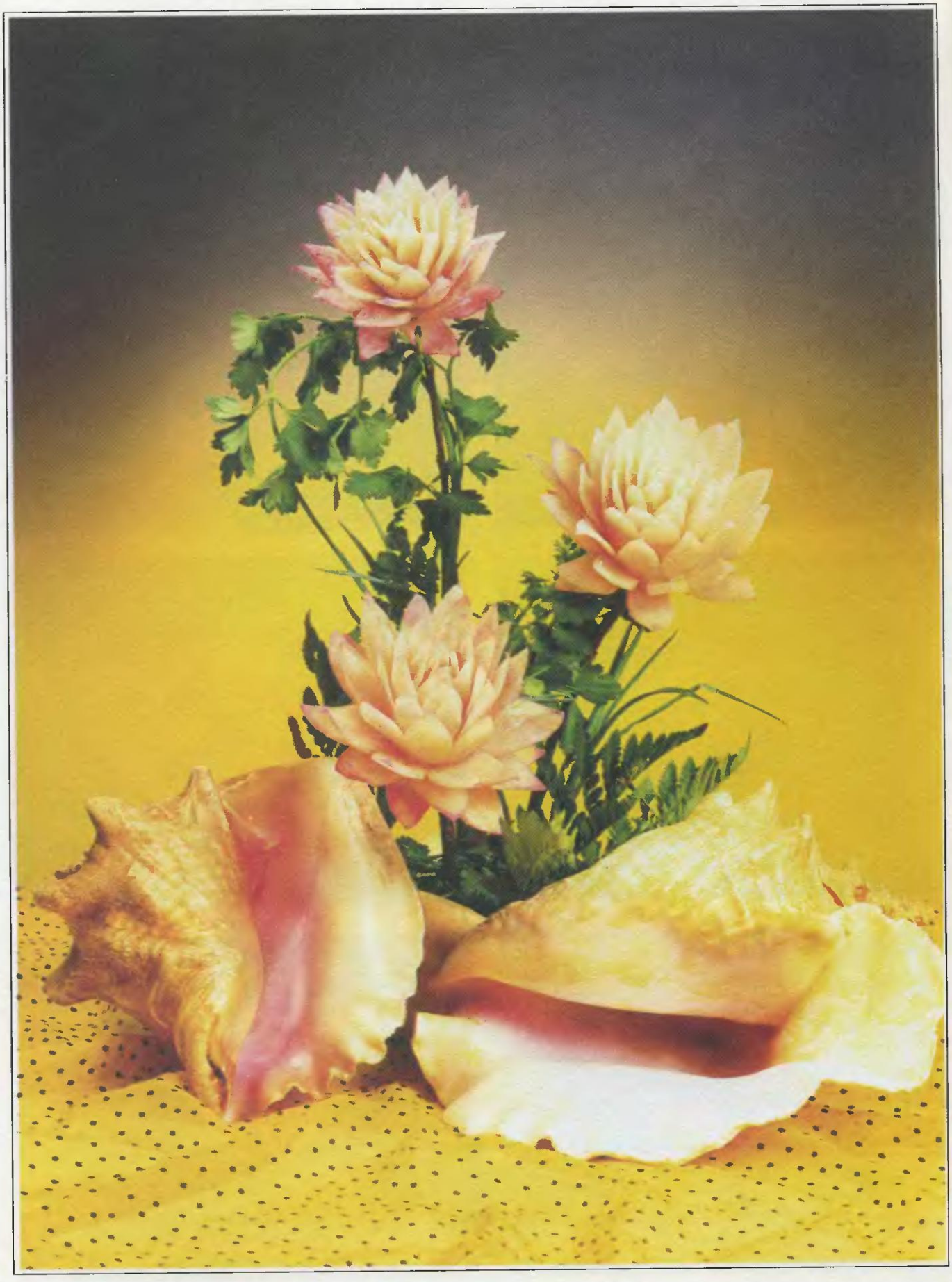
6

7

9

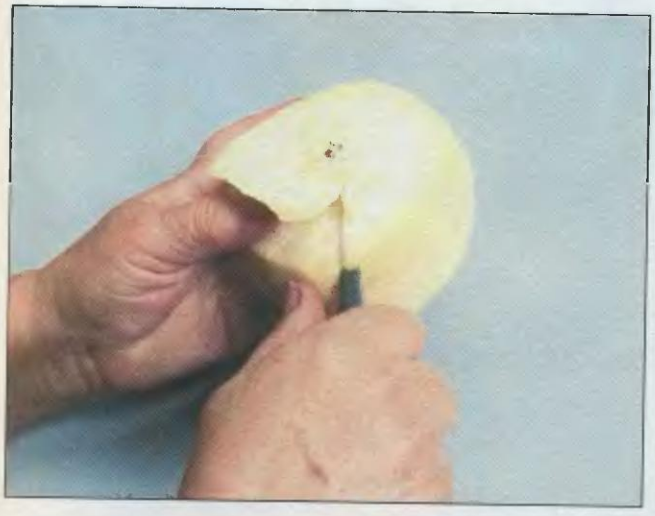
8

10



Георгин

Берем редьку очень крупных размеров. Вырезаем точно по принципу астры, с той лишь разницей, что лепестки делаем крупные и овальные.



Цветок из тыквы

Кусок тыквы средних размеров очищаем от кожуры.

На наружной твердой стороне обозначаем тычинку нуазетным ножом.

Затем по кругу срезаем мякоть, чтобы тычинка лучше выделялась. Ножом делаем 5—6 срезов для лепестков вокруг тычинки. Кончики лепестков надрезаем в виде карбовки. Затем тонко надрезаем каждый лепесток, захватывая эти надрезы. Под получившимися лепестками делаем срез по кругу для второго ряда лепестков.

В шахматном порядке точно так же выполняем второй и третий ряды лепестков.

Можно такие цветы вырезать из других овощей: дайкона, редьки, репы, брюквы.

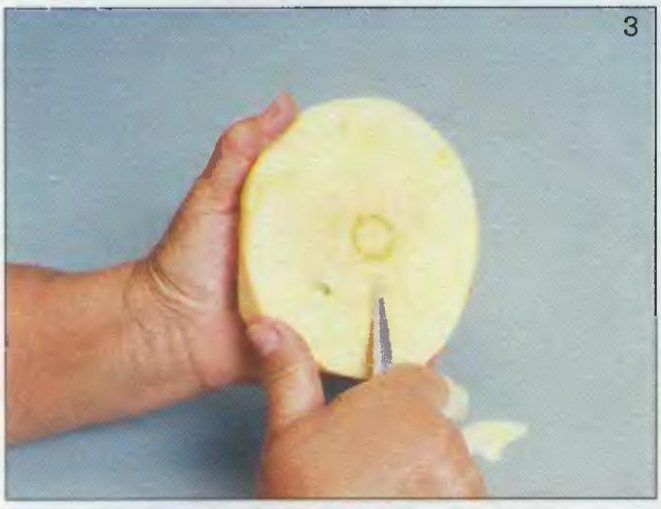
Цветок из тыквы

1

4

2

5


3

6

7

9

8

10

Роза из черной редьки

Черную редьку тщательно моем, не очищая, режем на тонкие ломтики. Раскладываем на подносе и солим. Через 10—15 минут, когда ломтики редьки выделят сок, их еще раз промываем, слегка подсушиваем на полотенце или салфетке.

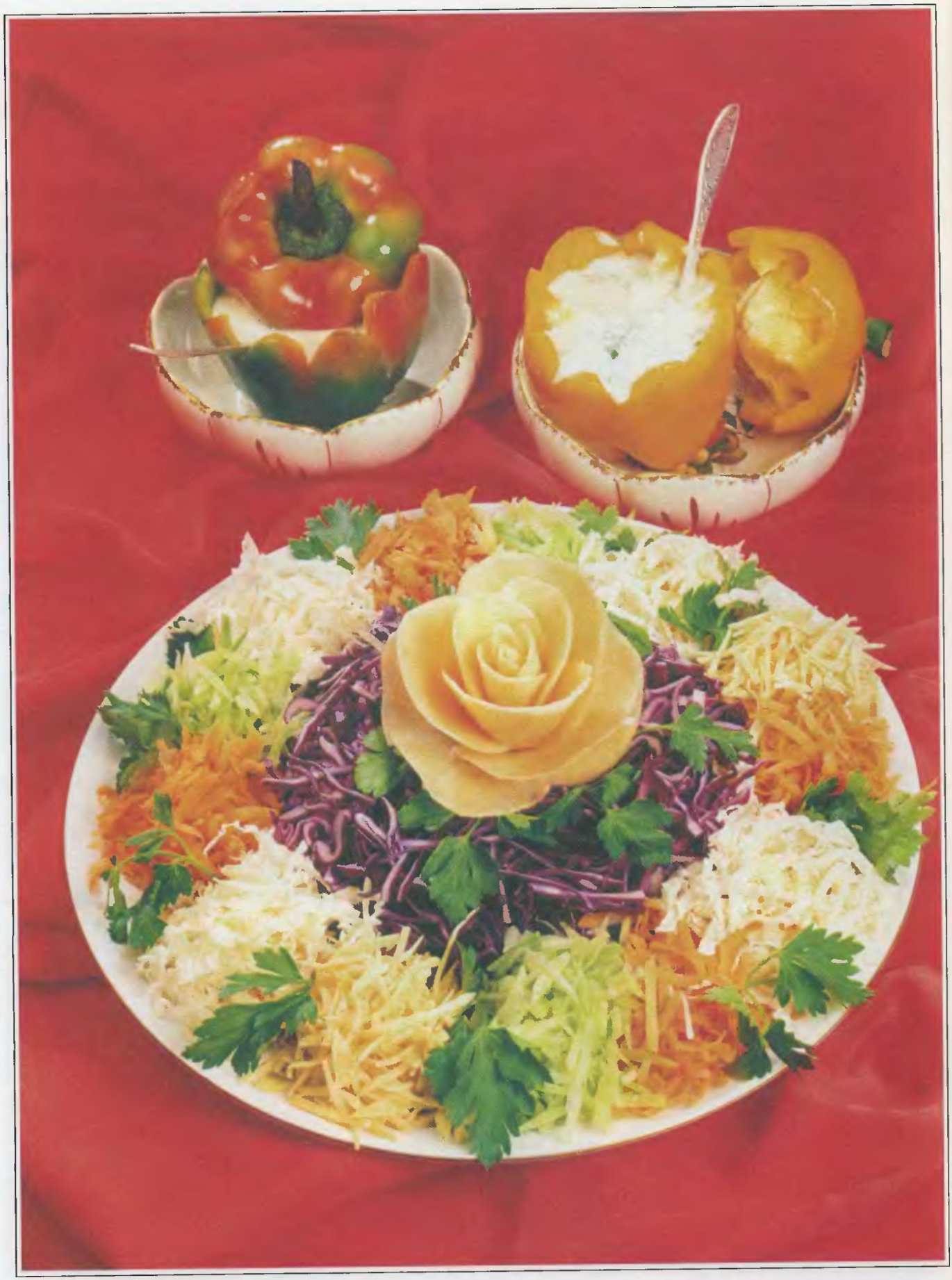
Раскладываем на доске пластинки одна на другую на некотором расстоянии и завертываем в виде спирали. Низ срезаем, закрепив деревянной палочкой или резинкой. Лепестки красиво расправляем, украшаем зеленью.

Таким способом можно сделать розы практически из любых овощей.

Роза из черной редьки

Перо из дайкона

Очищаем дайкон, нарезаем тонкие полоски длиной 15—17 см. Делаем косые надрезы вдоль середины полосы. Опускаем в холодную воду и держим в ней эту полоску час-полтора. Она приобретет причудливую форму пера.



К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

Давно известно, что аппетит приходит во время еды. От того, как украшено блюдо, зависит оценка способностей не только специалиста, но и простой хозяйки. Должно быть не только вкусно, но и красиво.

Так давайте же создавать эту красоту вместе с нами.

Предлагаем несколько вариантов украшения супов, холодных закусок и десертных блюд.

Цветы можно использовать и для любого горячего блюда, например: поросенок, запеченный целиком, утка, курица или гусь, запеченные в духовке, рыба, запеченная целиком, ростбиф, корейка свиная и т.д.

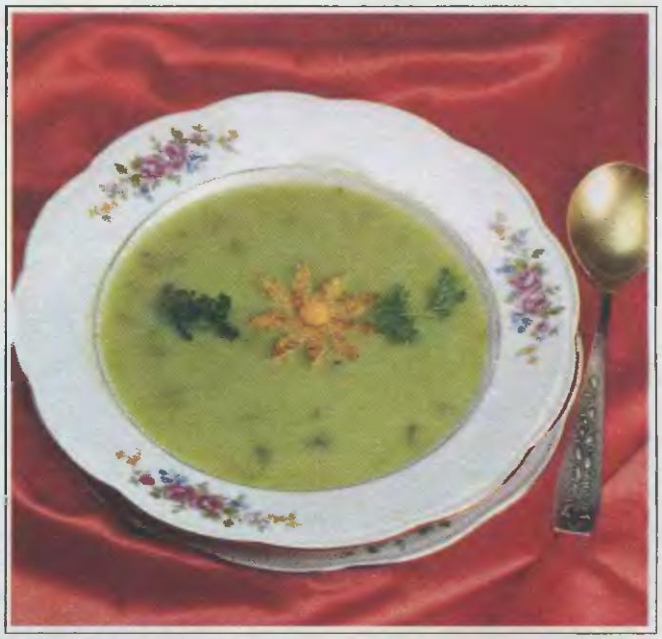
Фантазируйте!

Супы

Суп из картофеля-батата

Картофель — 300 г, лук — 50 г, сельдерей — 30 г, масло сливочное — 30 г, бульон — 1,5 л, петрушка — 5 г, специи — по вкусу.

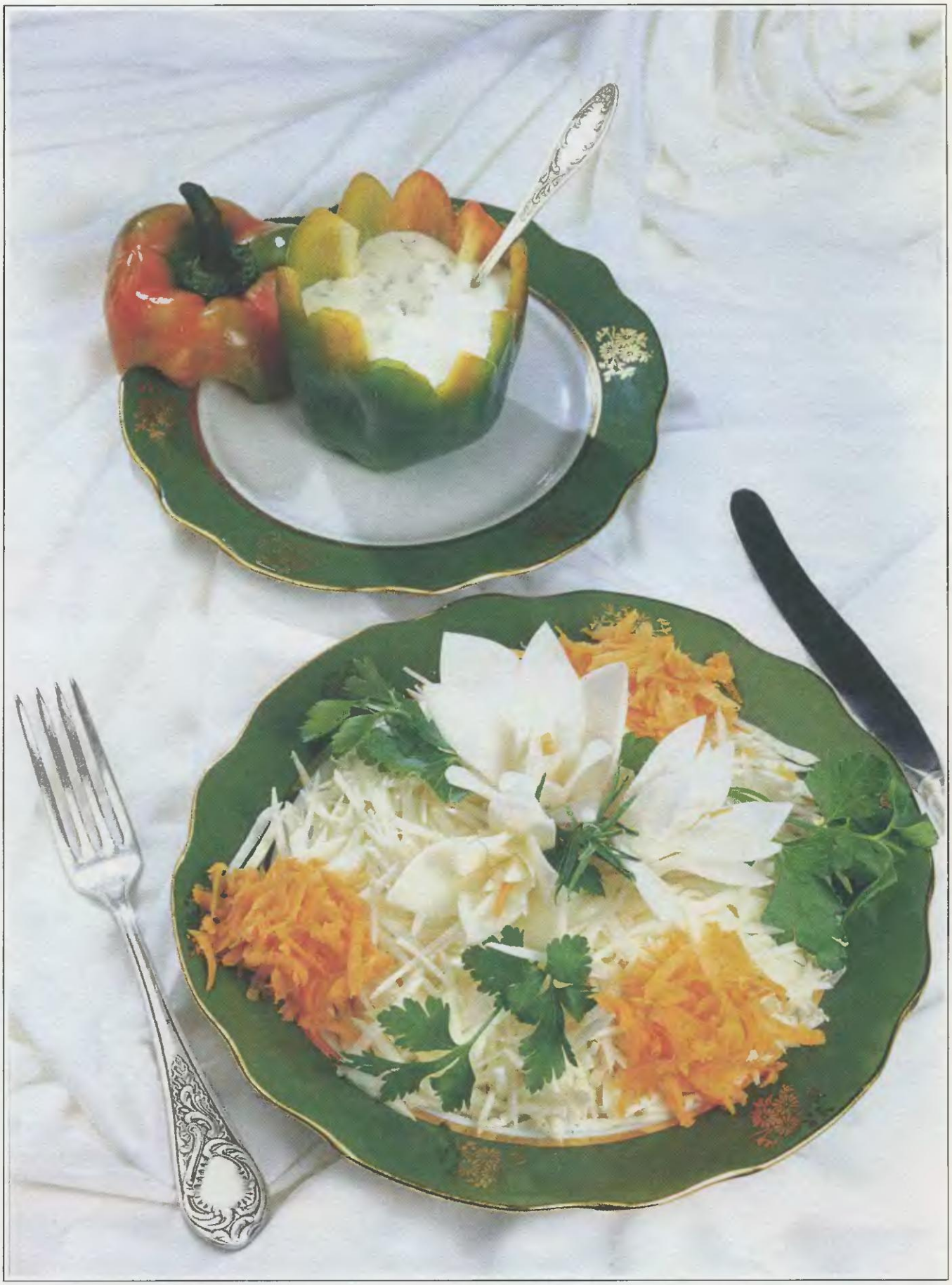
Картофель очистить, порезать соломкой. Лук репчатый, корень сельдерея порезать соломкой, спассеровать в небольшом количестве масла. Положить в кипящий бульон овощи, специи, лавровый лист. Довести до готовности. Перед подачей положить нарезанную зелень петрушки.



Суп-пюре из шпината

Шпинат протертый — 300 г, сливки — 300 г, бульон — 1 л, мука — 40 г, масло сливочное — 30 г.

Отварить шпинат и протереть через сито. Отдельно спассеровать муку на сливочном масле, добавить бульон, сливки, прокипятить. Соединить с протертым шпинатом, еще раз прокипятить, добавить соль по вкусу.



Овощные салаты

Букет из овощей

На большое блюдо горкой выложить овощи, нашинкованные соломкой, подбирая цвета и чередуя их по гамме оттенков: перец красный, оранжевый, зеленый, пекинская капуста, краснокочанная капуста, морковь, лук-порей, огурцы, помидоры, зеленая редька. На середину положить цветы, вырезанные из овощей, украсить зеленью. Подать соус майонез с грецкими орехами.
Вес овощей произвольный.

Соус майонез с грецкими орехами

Майонез — 200 г, чеснок — 20 г, зелень петрушки — 10 г, грецкие орехи — 20 г.

Порубить орехи, порезать мелко чеснок и зелень петрушки и перемешать с майонезом. Подавать ко всем овощным блюдам.

Салат из редиса и пекинской капусты

На 4 порции: редис — 200 г, пекинская капуста — 200 г, майонез — 100 г, зелень — 5 г.

Редис и пекинскую капусту нарезать соломкой, заправить майонезом и разложить в листья из капусты. Украсить цветочками из редиса, уложить на блюдо, украсить зеленью. Можно такой салат приготовить из одной пекинской капусты.

Салат из репы, редьки, редиса, брюквы

На 4 порции: овощи — по 200 г, соус с орехами — 120 г.

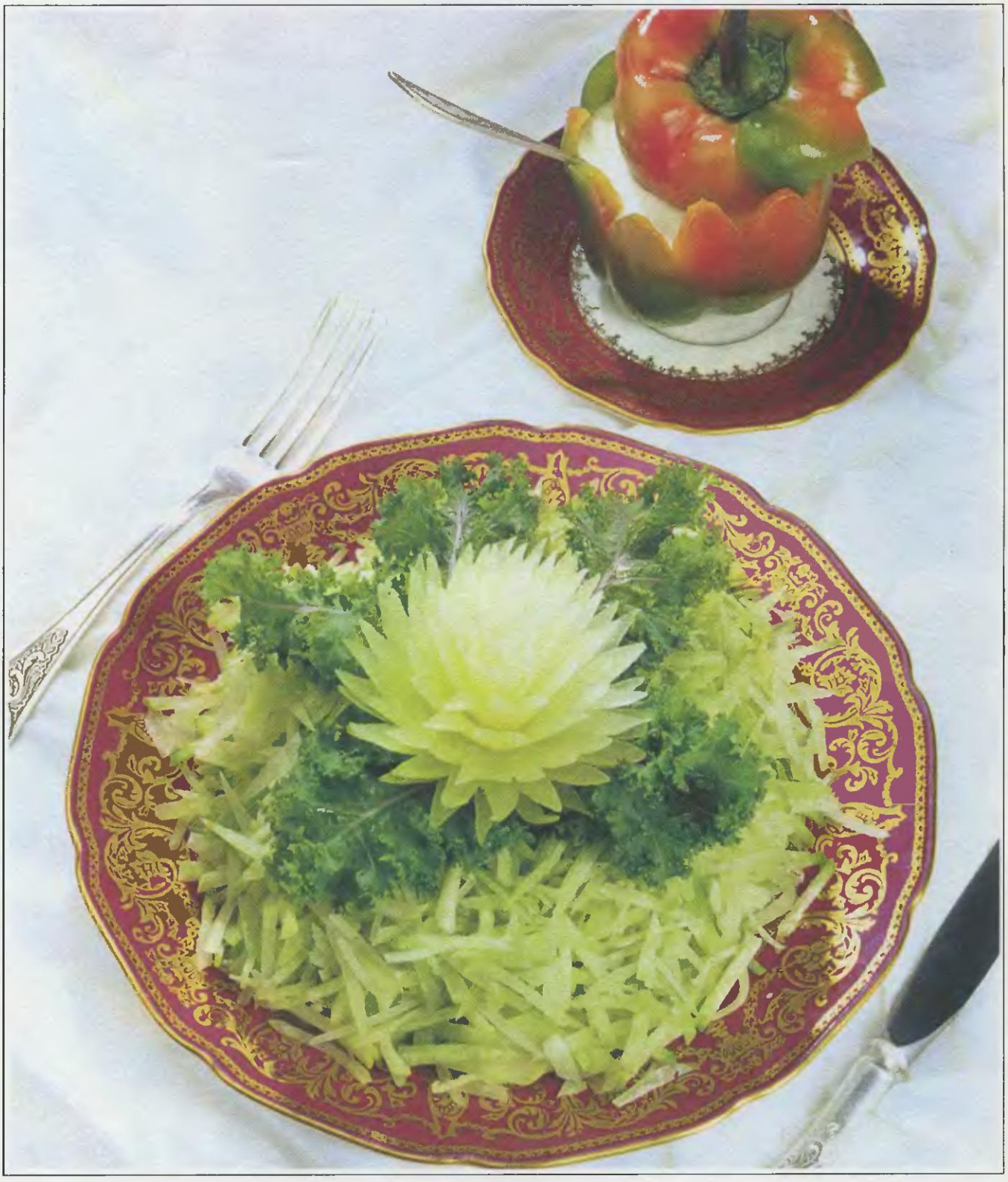
Овощи нашинковать соломкой, уложить на блюдо или в салатники, украсить цветами из овощей. Отдельно подать соус в горшочке, сделанном из перца, или в соуснике. Соус майонез с грецкими орехами. Можно овощи нашинковать и подать по отдельности.

Салат с кукурузой

Салат из красно-кочанной капусты

Салат из рыбы с редисом

Салат из трески



Салат из зеленой редьки с соусом

На 4 порции: редька зеленая — 600 г, соус — 120 г.

Натереть зеленую редьку на терке или порезать соломкой. Положить на блюдо, украсить цветами из овощей. Отдельно подать соус.

Салат из овощей с консервированной кукурузой

На 4 порции: редис или редька — 200 г, кукуруза — 200 г, майонез — 120 г, пекинская капуста — 20—30 г.

Редис, редьку черную или зеленую нарезать соломкой или кубиками, добавить консервированную кукурузу, смешать с майонезом. Разложить на листья пекинской капусты, украсить цветами из овощей и зеленью.

Салат «Тройка» с веточкой из ревеня

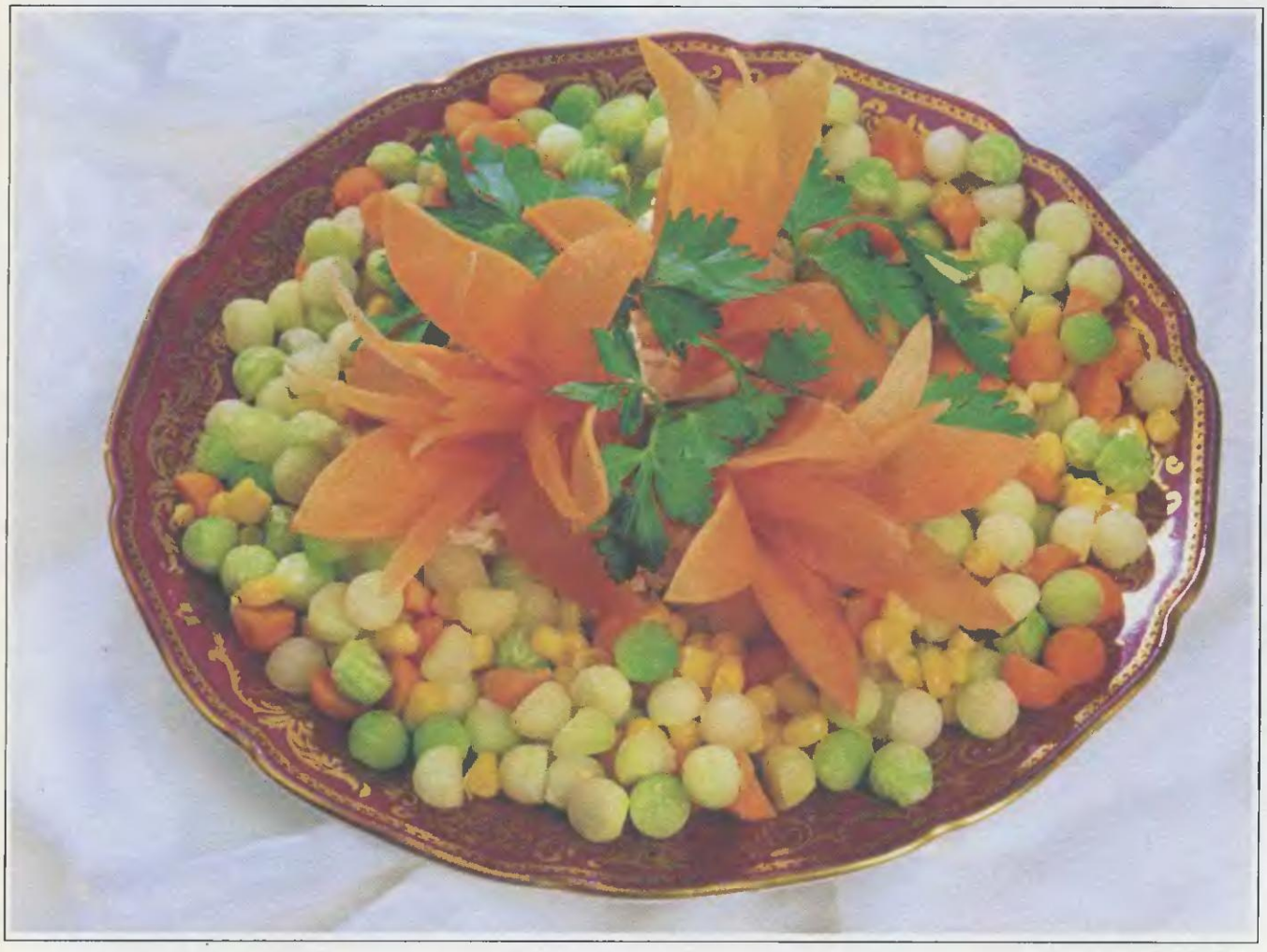
На 4 порции: сыр — 120 г, яблоко очищенное — 120 г, огурец — 120 г, майонез — 120 г.

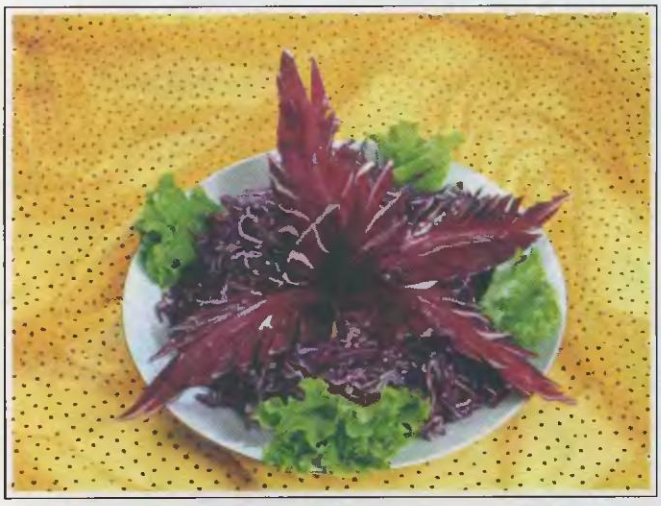
В розетку, салатницу или креманку положить нарезанные соломкой сыр, яблоко и свежий огурец, сверху полить майонезом, украсить цветочком из овощей или веточкой из ревеня.

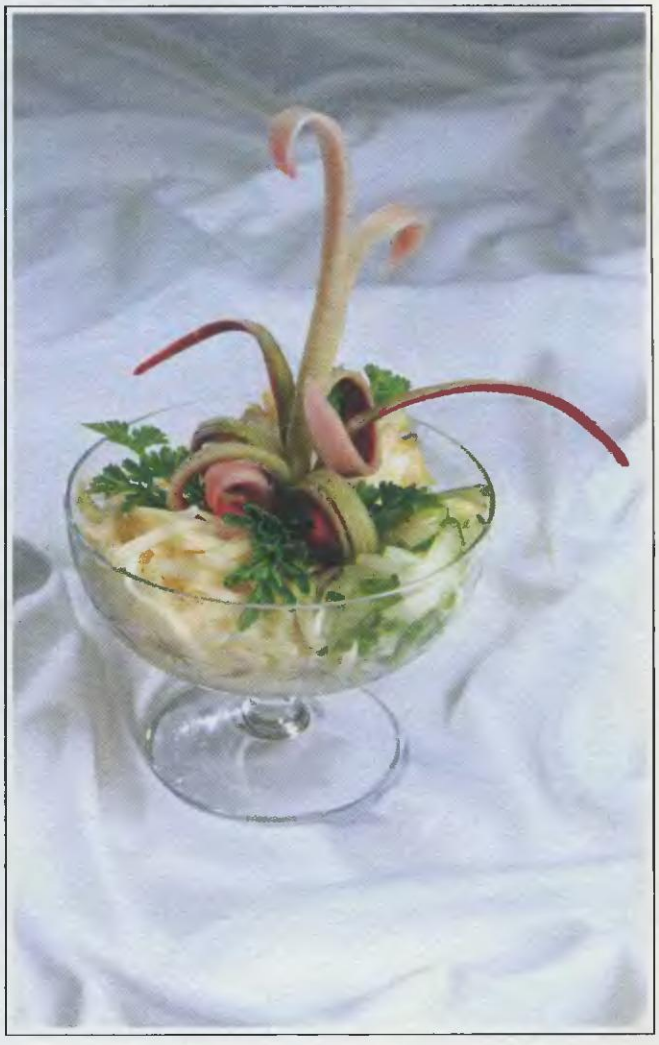
Лук-порей, фаршированный салатом из овощей

На 4 порции: редис — 160 г, морковь — 160 г, майонез — 120 г, лук-порей — 80 г.

Редис, морковь, зелень очень мелко нарезать кубиками, смешать с майонезом. Нижние части лука-порея наполнить этой смесью. Красиво уложить на блюдо. Украсить цветами из овощей.







Салат из краснокочанной капусты

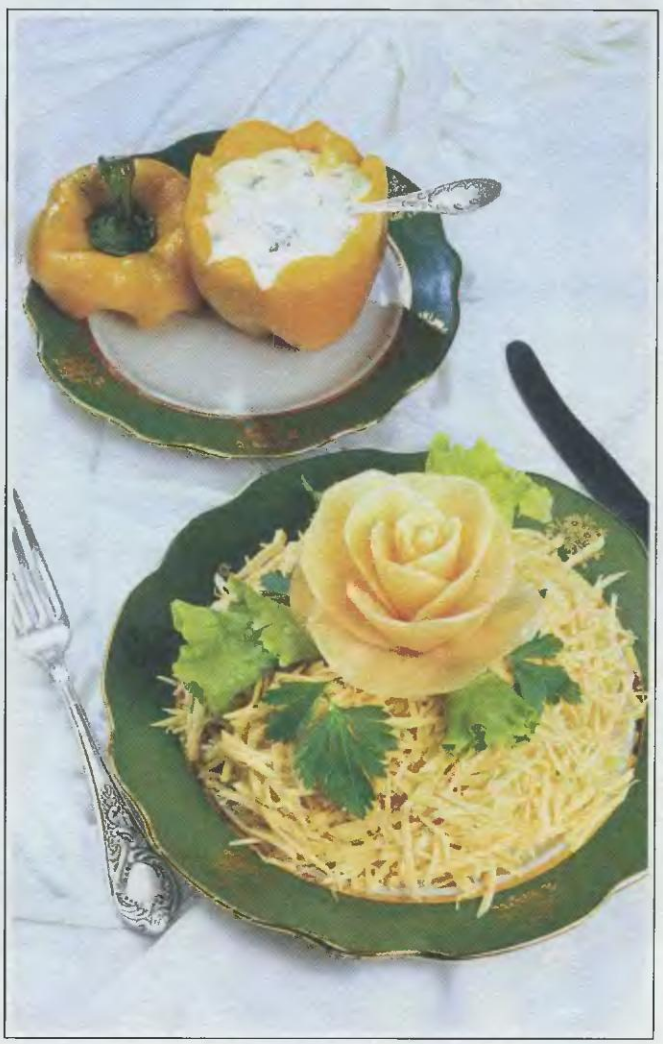
На 4 порции: капуста — 600 г, сахарный песок — 40 г, лимон — 2 шт., майонез — 120 г.

Нашинковать соломкой капусту, посолить, слегка стереть руками. Добавить по вкусу сахарный песок, выжать лимон. Положить на блюдо горкой, украсить цветами из овощей или красиво вырезанными лепестками из твердой части капусты.

Салат из редьки и моркови с укропом

Редька — 250 г, морковь — 250 г, укроп (семена) — 1 чайная ложка, лимон — 1 шт., соль — по вкусу.

Редьку и морковь вымыть, очистить, снова вымыть и нашинковать тончайшей стружкой. Добавить размолотые семена укропа, сбрызнуть соком лимона, посолить, красиво выложить на блюдо. Подавать с соусом майонез.



Салат из моркови острый

Морковь — 500 г, кориандр молотый — 1 чайная ложка, перец горький стручковый — 1/2 чайной ложки, соль — по вкусу.

Морковь натереть на крупной терке, добавить молотый кориандр, горький перец, чуть посолить, все хорошо перемешать и охладить. Подавать с соусом майонез.

Блюда из картофеля

Картофель, жаренный во фритюре

Картофель — 1 кг, овощи — 0,5 кг.

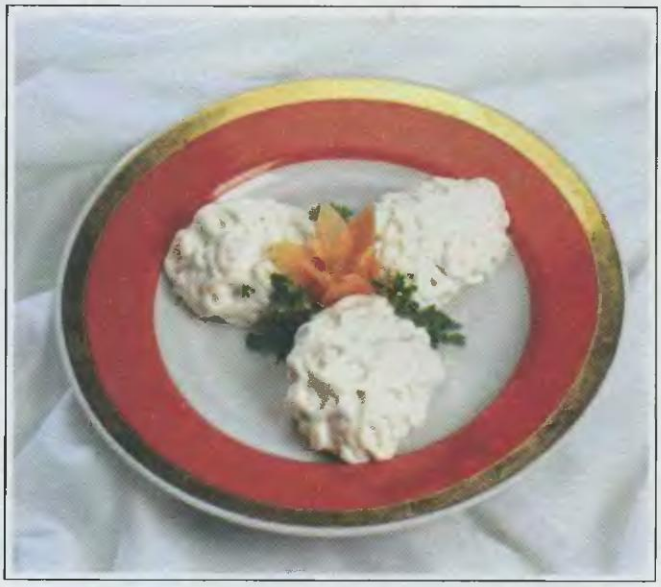
Картофель нарезать соломкой. Поджарить во фритюре, вынуть, посолить. Уложить на блюдо горкой. Украсить розами из картофеля, жаренными также во фритюре. Можно дополнить украшениями из разных овощей.

Блюда из яиц

Яйцо, фаршированное печенью трески или минтая

На 4 порции: печень — 200 г, лук — 50 г, желток яйца — 2 шт.

Печень трески или минтая мелко порубить и добавить мелко нарезанный репчатый или зеленый лук, желток яйца, сваренного вкрутую. Наполнить половинки яйца, украсить цветочками из овощей.



Яйцо под майонезом с ланспигом

На 4 порции: майонез — 100 г, ланспиг крепкий — 20 г, яйцо — 2 шт.

В майонез добавить готовый ланспиг. Вареное яйцо разрезать пополам, положить на блюдо и полить этой смесью. Можно это сделать с помощью кондитерского мешка, вставив в него любую трубочку.

Рыбные блюда

Отварные ракушки, фаршированные лососем

На 4 порции: лосось консервированный — 200 г, лук репчатый — 100 г, майонез — 100 г.

Лосось консервированный, лук репчатый и майонез перемешать. Этой смесью наполнить отварные ракушки, украсить цветочками из овощей. Красиво уложить на блюде.

Салат из копченой трески

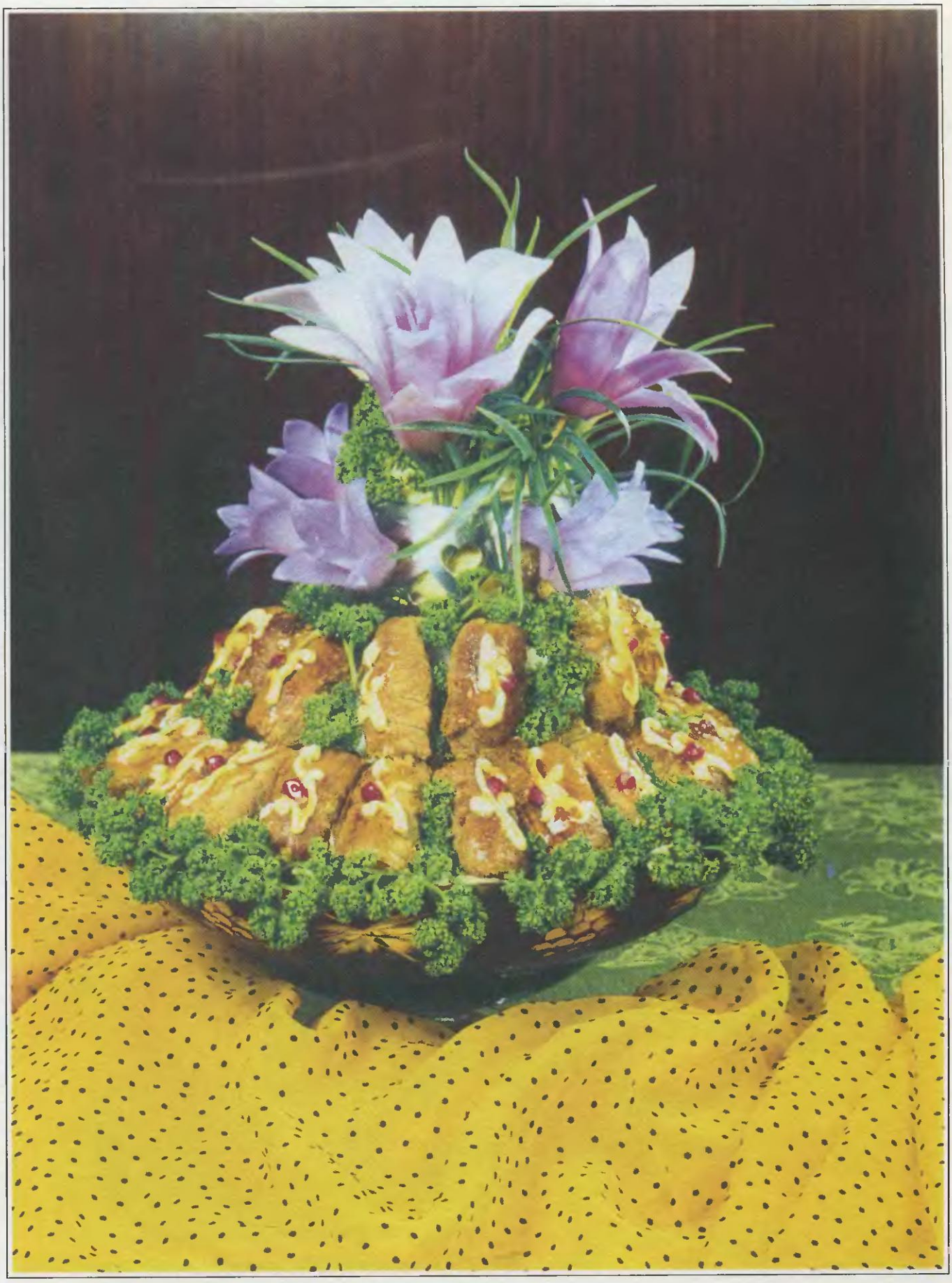
На 4 порции: треска — 0,5 кг, лук репчатый — 100 г, майонез — 100 г, зелень — 5 г.

Мякоть копченой трески порезать мелко и добавить мелко нарезанный репчатый лук (можно заменить зеленым луком). Добавить майонез, перемешать. Положить в большую салатницу и украсить цветами из овощей. Можно разложить салат в маленькие корзиночки из слоеного теста и также украсить цветочками из овощей.

Лилия из репчатого лука, фаршированная рубленой сельдью

На 4 порции: филе сельди — 800 г, желток яйца — 4 шт., масло сливочное — 200 г, лук репчатый — 200 г, хлеб — 200 г, молоко — 200 г.

Филе сельди, желток вареного яйца, мякоть белого хлеба, замоченного в молоке, и репчатый лук пропустить через мясорубку с частой решеткой два раза. К полученной массе добавить размягченное сливочное масло, хорошо перемешать и взбить. Этой массой наполнить вырезанные лилии из лука репчатого белого или сиреневого. Украсить зеленью. Рубленую сельдь можно заменить селедочным маслом.



Мясные блюда

Шефруа
(вырезка, фаршированная паштетом)

На 4 порции: вырезка сырая — 200 г, паштет готовый — 150 г, масло сливочное — 20 г.

Говяжью вырезку нарезать небольшими кусочками. Отбить. На середину каждого кусочка положить немного паштета, сделанного из говяжьей печени. Завернуть в виде колбаски, перевязать тонкой ниткой и запечь в духовке или слегка обжарить на сковороде. Остудить. Украсить сливочным маслом. Поставить в холодильник. Перед подачей красиво разложить на круглом блюде. Украсить цветами.

Паштет из говяжьей печени

Печень сырая — 550 г, сало-шпиг — 150 г, лук репчатый — 100 г, морковь — 100 г, масло сливочное — 100 г.

На горячую сковороду положить кусочки свиного сала, морковь и лук, нарезанные небольшими кусочками. Обжарить почти до готовности овощей. Добавить печень говядины и еще раз обжарить до полной готовности. Пропустить 2—3 раза через мясорубку с частой решеткой, добавить размягченное сливочное масло, мускатный орех, по желанию — немного коньяка. Посолить по вкусу, хорошо вымесить, остудить. Выложить на блюдо, украсить цветочками из моркови, зеленью.

Заливные блюда

Заливное овощное ассорти

Морковь — 200 г, редька — 200 г, ланспиг — 250 г

Овощи мелко порезать, перемешать, переложить в формочки и залить ланспигом. Охладить. Выложить на блюдо, украсить цветами.

Крабовые палочки заливные

На 4 порции: крабовые палочки — 200 г, ланспиг — 200 г.

Крабовые палочки мелко порезать. Добавить готовый ланспиг. Залить в маленькие формочки, поставить в холодильник. Застывшее желе с крабовыми палочками выложить на блюдо, украсить.

Ассорти мясное заливное

На 4 порции: мясные продукты — 200 г, ланспиг — 200 г.

Мелко нарезать кубиками или соломкой 2—3 вида мясных продуктов (говядину, ветчину, язык), положить в мелкие формочки, залить ланспигом, охладить, пока не застынет. Выложить на круглое или овальное блюдо, украсить цветами из овощей.

Сыры

Десертный сыр, украшенный лилиями

Сыр — 300 г, творог — 400 г, сливки — 200 г, сахарная пудра — 100 г.

Сыр натереть на крупной терке. Смешать со свежим творогом. Добавить сливки. Положить в марлю, затем — в сито и поставить под пресс на сутки. Выложить на тарелку, посыпать сахарной пудрой, украсить цветами.

Для аперитива

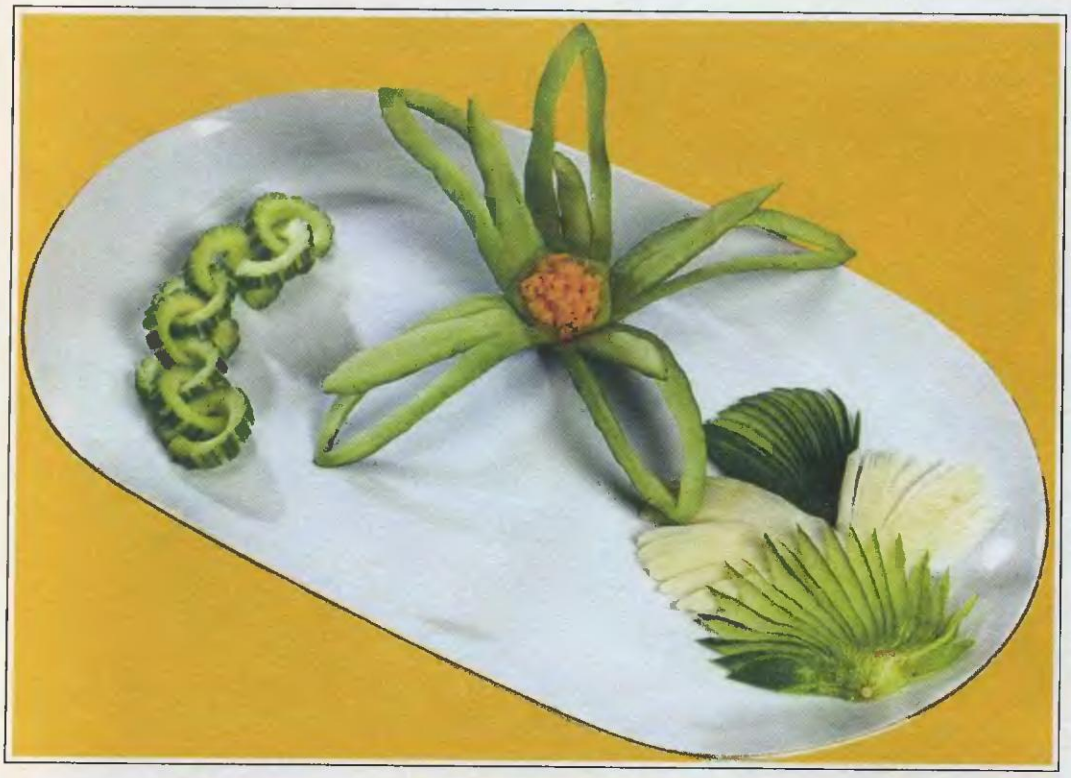
Приглашая гостей, совсем необязательно организовывать пышное застолье. Можно пригласить друзей на аперитив. Тогда накрывают маленький журнальный столик и подают порционные закуски, чипсы, орешки, маслины и др.

Мелкие закуски для аперитива

На 4 порции: сыр — 80 г, колбаса — 80 г, крабовые палочки — 80 г, маслины — 80 г, орешки — 40 г, чипсы — 40 г.

Сыр, колбасу, крабовые палочки нарезать кубиками, разложить на маленькие розетки. Для аперитива хорошо добавить оливки, маслины, орешки, чипсы. Украсить цветами из овощей и зеленью петрушки, сельдерея.

Украшения из овощей



Из огурца

Украшения из овощей

Из лука-порея

Из помидоров

Из кабачка

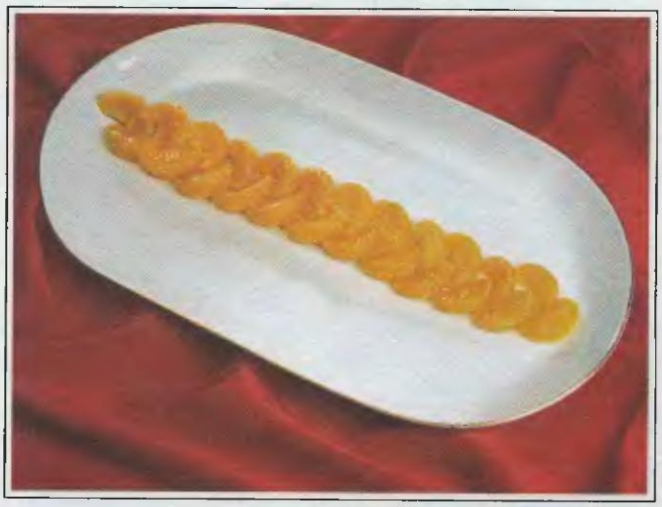
Букет из овощей

Десерт

Косичка из мандарина

На 4 порции: мандарины — 4 шт., желе фруктовое — 40 г.

Мандарин очистить, разъединить на дольки. Каждую дольку уложить так, чтобы получилась косичка. Сверху заглазировать фруктовым прозрачным желе. Поставить застывать в холодильник.



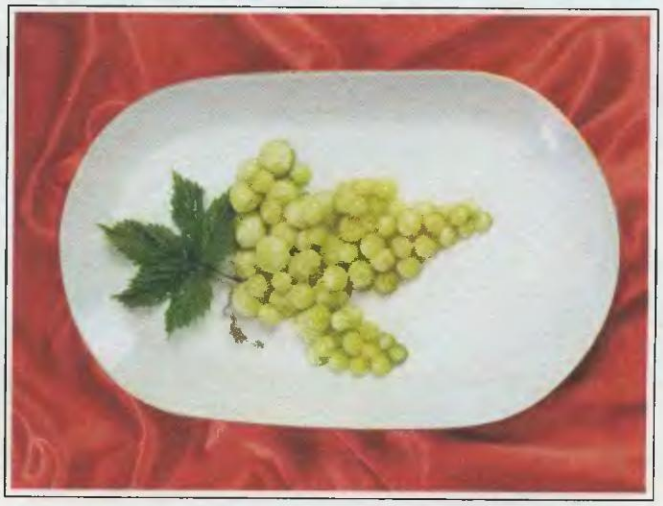
Груша в сиропе

На 4 порции: груша — 4 шт., сахар для сиропа — 300 г (на 1 л), миндаль жареный — 40 г.

Грушу очистить от кожицы. Припустить в сиропе. Переложить в розетку. Украсить полосками поджаренного миндаля. На дно розетки налить немного сиропа. Точно так же сделать фигурки ежика.

Виноград из тыквы и дыни

Нуазетным ножом вырезать шарики разной величины и уложить на блюдо в виде грозди винограда. Сверху заглазировать прозрачным ланспигом. Дать застыть. Украсить листочком сельдерея.



Желе в апельсине

На 1 л сока — 40 г желатина. На 4 порции: апельсины — 2 шт., готовое желе — 600 г.

Вынуть мякоть из апельсина. Выжать сок, добавить замоченный желатин. Прокипятить. Залить в полученные половинки апельсина, дать застыть. Порезать на дольки. Можно использовать для желе любой сок: малиновый, вишневый.

Содержание

Искусство резки цветов из овощей (технологии и композиции) 7

С чего начать? 8
Ромашка 11
Ромашка полевая 17
Ромашка махровая 21
Хризантема мелкая 25
Гербера 29
Флокс 33
Лилия 37
Лилейник 43
Лотос 47
Водяная лилия и кувшинка 53
Дельфиниум 59
Крокус 63
Колокольчик 67
Тюльпан 71
Гладиолус 75
Нерина 79
Нарцисс 83
Роза 87
Роза вьющаяся 93
Камелия 95
Сакура (вишня) 99
Незабудка 101
Калла 105
Хризантема из пекинской капусты 107
Астра 113
Георгин 117
Цветок из тыквы 119
Роза из черной редьки 123
Перо из дайкона 125

К праздничному столу 127

Супы
Суп из картофеля-батата 129
Суп-пюре из шпината 129

Овощные салаты
Букет из овощей 131
Соус майонез с грецкими орехами 131
Салат из редиса и пекинской капусты 131
Салат из репы, редьки, редиса, брюквы 131
Салат из зеленой редьки с соусом 135
Салат из овощей с консервированной кукурузой 135
Салат «Тройка» с веточкой из ревеня 135
Лук-порей, фаршированный салатом из овощей 135
Салат из краснокочанной капусты 137
Салат из редьки и моркови с укропом 137
Салат из моркови острый 137

Блюда из картофеля
Картофель, жаренный во фритюре 139

Блюда из яиц
Яйцо, фаршированное печенью трески или минтая 141
Яйцо под майонезом с ланспигом 141

Рыбные блюда
Отварные ракушки, фаршированные лососем 143
Салат из копченой трески 143
Лилия из репчатого лука, фаршированная рубленой сельдью 143

Мясные блюда
Шефруа (вырезка, фаршированная паштетом) 145
Паштет из говяжьей печени 145

Заливные блюда
Заливное овощное ассорти 147
Крабовые палочки заливные 147
Ассорти мясное заливное 147

Сыры
Десертный сыр, украшенный лилиями 148

Для аперитива
Мелкие закуски для аперитива 149

Украшения из овощей 153

Десерт
Косичка из мандарина 157
Груша в сиропе 157
Виноград из тыквы и дыни 157
Желе в апельсине 158